www.Gustos.ro

Rețete din bucătăria internațională



Pasiunea mea este gatitul!Pasiunea mea este gatitul!Pasiunea mea este gatitul!

Cristi Iosif

Dragi cititori,

Retetele din acest e-book au fost selectate din cele peste 6000 continute pe portalul Gustos.ro. Va invitam sa descoperiti alte retete, vizitand site-ul nostru.

Pofta buna!

Cuprins

Aluaturi

Aluat frantuzesc

Timp de preparare: 5 h

Ingrediente:
500 gr. de faina, 400 gr. unt proaspat, 1/2 lamiie, 1/2 pahar apa, 1/2 lingurita sare

Mod de preparare:

Se cerne faina si se imparte in doua parti egale. Una din parti se amesteca pe scindura de aluat cu unt si se intinde cu vergeaua in forma de patrat, avind grosimea de 1 1/2 - 2 cm. Aluatul obtinut se pune pe o farfurie si se da la rece. In cealalta parte se toarna 1/2 pahar apa se stoarce zeama de lamiie (sau sare de lamiie dizolvata in putina apa) si se adauga sare. Se framinta, se aduna in forma de minge, se acopera cu un servet si se lasa sa se odihneasca 20-30 minute. Apoi, se intinde cu vergeaua in asa fel ca sa se obtina o fisie de doua ori mai lata si ceva mai lunga decit bucata de aluat cu unt care a fost pusa pe farfurie, la rece. Aluatul preparat cu unt se pune in mijlocul aluatului intins, se intorc marginile si se impatureste. In felul acesta aluatul cu unt se va gasi ca intr-un plic. Se presara masa cu faina si se intinde aluatul (plicul) cu vergeaua intr-o fisie lata de 20-25 cm si groasa de aprox. 1 cm. Aluatul se impatureste cu grija in patru, se aseaza pe o tava si se lasa 30-40 minute la rece. Dupa ce s-a racit, aluatul se intinde din nou, se impatureste la fel in patru si se tine la rece. Aceeasi operatie se repeta si a treia oara. Dupa aceea, aluatul se intinde si se prepara din el pateuri, buseuri si altele. Resturile de aluat ramase de la prepararea pateurilor se aduna intr-o minge fara sa se framinte, iar dupa ce se tine citva timp la rece, aluatul se intinde si se fac din el pateuri, cosulete etc.

Specific: Franta

Aperitive cu brinza

Coltunasi cu cas de oaie

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
1 aluat dospit, 2 linguri ulei de masline, 2 cepe, un ardei rosu si unul verde, sare, piper, macinat proaspat, 250 g cas de oaie, 8 linguri patrunjel taiat marunt, 1 lingura de boia ardei dulce

Mod de preparare:

Se prepara aluatul, se pune la dospit, se intinde si se fac din el 4 patrate egale. Se incinge uleiul, se taie ceapa marunt si se caleste in acesta. Ardeii se taie in cuburi, se adauga la ceapa si se prajesc impreuna. Se incalzeste cuptorul la 220 grade.Se serveste cu salata de varza

Specific: Italia

Crema de Gorgonzola

Timp de preparare: 20 minute

Ingrediente:
100 g de branza Gorgonzola (varietatea mai verde si relativ sfaramicioasa), 1/2 cana de unt nesarat, biscuiti sarati sau crackeri, seminte de chimen (serveste 6 persoane)

Mod de preparare:

Inlaturati crusta de pe branza. Frecati branza cu untul pana amestecul devine moale si omogen. Modelati amestecul dupa fantezie (cuburi, piramide), apoi presarati cu chimen. Raciti bine inainte de consum.

Specific: Italia

Aperitive cu carne

Lingua al bagnetto rosso

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
limba fiarta taiata felii, 2 manunchiuri de patrunjel, 5 catei de usturoi, un pic de ardei iute, citeva anchois, un pahar de sos de rosii, un pahar de supa, o jumatate de pahar de otet, 2 pumni de faina alba

Mod de preparare:

Sosul se pregateste astfel: se toaca cu un cutit in forma de semiluna care se numeste "mezzaluna" 2 manunchiuri de patrunjel cu 5 catei de usturoi, un pic de ardei iute si citeva anchois (acciughe) in ulei. Se pune totul intr-o craticioara cu un pic de ulei de masline si se fierbe la foc mic un sfert de ora mestecind din cind in cind. Se adauga un pahar de suc de rosii si unul de supa si se lasa sa fiarba inca 10 minute. Se adauga o jumatate de pahar de otet si 2 pumni de faina alba, se potriveste de sare si piper si se amesteca bine bine pentru a obtine un amestec omogen si cremos. Se mai lasa pe foc alte 5 minute si gata.Apoi se asaza pe platou feliutele de limba si se varsa sosul/crema deasupra, se poate pune si calda si rece

Specific: Italia

Vitello tonnato

Timp de preparare: 1 h30 min

Ingrediente:
o bucata de carne de vitel frageda, o cutie de ton, putini capperi, maioneza

Mod de preparare:

Se fierbe carnea, dupa care se lasa sa se raceasca si se taie felii subtiri. Feliile se pun pe un platou si deasupra se intinde bine crema facuta cu celelalte ingrediente (maioneza, ton, capperi). Pentru decorat se folosesc din nou capperii.

Specific: Italia

Aperitive cu legume

Ardei copti cu sardele si masline

Ingrediente:
4 ardei capia, 2 catei de usturoi, o ramurica de rozmarin, 8 fileuri de sardele in ulei, 3 linguri de untdelemn, 20 de masline negre fara samburi, piper proaspat macinat, sare.

Mod de preparare:

Se spala ardeii si se pun la copt pe plita sau pe un fund de metal. Se baga intr-un vas, se sareaza si se pune capac, ca sa li se scoata pielita mai usor. Se curata de coaja, apoi se taie fiecare in doua si li se scot semintele. Se curata usturoiul si se taie cat mai marunt. Se marunteste rozmarinul (daca-l cumparati din comert si-l gasiti sub forma de praf, puneti un varf de cutit). Se clatesc fileurile de sardele in apa si se lasa sa se zvante. Se ia un vas plat, rezistent la foc, se unge fundul cu untdelemn, si se astern jumatatile de ardei copti, unele langa altele. Se sareaza, se pipereaza. Se randuiesc deasupra fileurile de sardele si maslinele. Se presara usturoiul tocat si rozmarinul. Se pipereaza si se sareaza din nou (foarte putin). Se stropeste continutul vasului cu untdelemn si se baga 10 minute in cuptorul gata incins. Se serveste la masa caldut.

Specific: Franta

Oua "a la gasconne"

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:
8 oua, 4 buc. vinete, 2 cesti sos de rosii picant, 4 felii kaiser, 4 linguri ulei, sare, piper, patrunjel

Mod de preparare:

Vinetele se curata de coaja si se taie in forma de rondele. Se sareaza si se lasa sa se scurga. Dupa ce si-au lasat apa, se sterg cu un servetel si se prajesc in ulei. Costita se taie in bucatele si se prajeste separat. Ouale se vor face jumari. Pe un platou incalzit, se aranjeaza feliile de vinete, jumarile si costita. Se toarna sosul de rosii si se presara patrunjel tocat.

Specific: Franta

Panella

Timp de preparare: 45

Ingrediente:
500 de grame de faina de naut, ulei de masline sau untura pentru prajit, sare, suc de lamaie, patrunjel tocat (optional)

Mod de preparare:

Puneti faina de naut in 2 litri de apa putin sarata intr-o cratita. Potriviti focul moderat si puneti cratita la fiert. Amestecati continuu cu o lingura de lemn in acelasi sens, pana obtineti o pasta moale, fara cocoloase. Cand pasta tinde sa se desprinda de peretii cratitei, rasturnati fiertura in forme de lemn unse cu ulei, sau intindeti-o pe un fund de lemn in foi de 0,5 cm grosime. Puteti sa puneti initial patrunjelul pe fundul de lemn.

Dupa ce pasta se raceste, taiati-o in patrate de 3x7 cm si puneti-o la prajit in ulei sau untura incinsa.

Serviti pe paine proaspat coapta, condimentate cu suc de lamaie. Sarati dupa gust, si adaugati o a doua felie de paine.

Specific: Italia

Peperone a la marinarra

Timp de preparare: 25 min

Ingrediente:
3 ardei grasi colorati (portocaliu, galben, rosu), putin ulei de masline, 2 catei de usturoi, rosii din bulion, sare si piper

Mod de preparare:

Ardeii se taie jumatati, se curata de seminte si cotor si se pun in cuptor pe o tava la 350 grade F, 20 minute.Cu acest sos se umplu ardeii si se orneaza cu frunze de busuioc sau patrunjel.

Specific: Italia

Placinta frantuzeasca cu ceapa

Ingrediente:
225 gr. faina, 1 lingurita de zahar, 2 lingurite rase de sare, 8 gr. drojdie proaspata, 1 kg de ceapa zemoasa (de apa), 2 catei de usturoi, 5 linguri de untdelemn, 3 ramurele de cimbru, 1 foaie de dafin, faina pentru tabla de prajituri, 2 linguri de pasta de peste (din tub), 12 masline negre.

Mod de preparare:

Faina, zaharul si sarea se pun intr-un lighenas, se amesteca si se face o gropita la mijloc. Se faramiteaza drojdia si se pune in ea, apoi se amesteca cu 0,8 litri de apa calduta. Se acopera

vasul si se pune intr-un loc cald, vreme de 10 minute, apoi se amesteca toate ingredientele si se framanta cu mana pana se obtine un aluat uniform. Se pune din nou vasul la loc cald, acoperit cu un servet umezit, vreme de o ora. Intre timp, se curata ceapa si se taie in doua, apoi se taie in rondele subtiri. Se caleste usturoiul zdrobit, in trei linguri de untdelemn incins. Se adauga ceapa taiata, frunzulitele de cimbru si foaia de dafin, si se lasa toate sa se caleasca vreme de 10 minute, amestecand mereu, pana ce ceapa devine aurie si moale (sa nu se arda). Se mai framanta o data aluatul cu mana si se intinde pe o tabla de prajituri, data cu faina. Se unge o tava (30x40 cm) cu grasime, apoi se intinde aluatul in ea, formand pe pereti o mica margine. Se mai lasa aluatul din tava sa dospeasca 20 de minute. Cand e gata, se intinde pe el un strat subtire de pasta de peste (sa aiba gust bun), deasupra se intinde ceapa, iar peste ea se asaza maslinele. Se stropeste cu restul de untdelemn ramas si se baga in cuptorul bine incins, vreme de 25 de minute

Specific: Franta

Vinete cu mozzarella (sau telemea)

Ingrediente:
1 kg de rosii, 3 vinete, 1 bucata de mozzarella (rotunda, cum se vinde in comert) sau 250 g de branza telemea mai moale, 3 ramurele de cimbru proaspat, 1 cl de supa de pasare (concentrat de pasare fiert in apa), untdelemn fin, sare, piper.

Mod de preparare:

Spalati rosiile, taiati-le capacul de sus, apoi taiati-le si pe ele in rondele, pe toa-ta suprafata lor. Puneti sa se incinga in tigaie o lingura de untdelemn si caliti feliile de rosii in el, vreme de 5 minute. Sarati, piperati. Spalati vinetele (alegeti-le cat mai lunguiete) si taiati-le felii cam de un deget, pe lat. Incalziti cuptorul la maximum. Intr-un vas rezistent la foc, uns cu putin untdelemn, asterneti rosiile, rondea langa rodea. Peste ele, asezati vinetele, presarati cimbrul, sarati, piperati, stropiti-le din abundenta cu untdelemn si supa de pasare. Peste toate asezati mozzarella sau telemeaua, taiate felii subtiri. Bagati vasul la cuptor si lasati-l vreme de o ora si jumatate. Serviti mancarea fierbinte, cu putin cimbru presarat pe deasupra.

Specific: Italia

Aperitive cu oua

Cima alla genovese

Timp de preparare: 25 min

Ingrediente:
ulei de masline, o ceapa taiata julien, un morcov, un dovlecel, un ardei gras, 2 frunze de spanac, o mina mazare verde sau fiarta, sare, piper, 8 oua, 100 gr parmezan, 100 gr sunca

Mod de preparare:

Se taie legumele fisii si se calesc in ulei la foc mare, cu sare si piper pina se inmoaie (5 minute). Intr-un vas se bat ouale cu sare si piper dupa care se adauga brinza si se bat bine.
Se adauga si ouale peste legume si se lasa pina se intaresc, la fel ca la omleta.Se serveste cu sunca bine calita

Specific: Italia

Frittata (omleta) cu dovlecei

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:

5 linguri ulei de masline, 500 g dovlecei taiati rondele, cativa catei de usturoi tocat, 2 linguri patrunjel tocat, 2 linguri busuioc tocat, 3 linguri seminte de pin, sare si piper dupa dorinta, 6 oua

Mod de preparare:

Intr-o tigaie, la foc moderat se pune jumatate din ulei, iar cand este destul de incins se pun dovleceii. Se lasa cateva minute, dupa care se adauga usturoiul, patrunjelul, busuiocul si semintele de pin. Se mai lasa pe foc aprox. 5 minute (pana cand dovleceii sunt patrunsi). Intr-o alta tigaie, se pune restul de ulei, iar cand acesta este incins se pun dovleceii si ouale care in prealabil au fost batute, cu sarea si piperul. Se lasa la foc mediu pana cand omleta este inchegata, dupa care, cu atentie se intoarce pe partea cealalta (ca o clatita).Se poate face rol, decorandu-se cu rondele de ceapa, praz sau rosii.

Specific: Italia

Omleta cladita cu 3 arome

Ingrediente:
500 g dovlecei, 2 ardei grasi rosii (capia), 4 cepe albe (proaspete), 6 fire patrunjel verde, 2 catei de usturoi, 12 oua, 1/2 lingurita nucsoara pisata, 4 linguri ulei de masline, sare, piper. (pentru 6 persoane)

Mod de preparare:

Coaceti ardeii si lasati-i sa se raceasca intr-o punga de plastic sau intr-o cratita cu capac. Spalati dovleceii, taiati-le extremitatile si dati-i pe o razatoare mijlocie. Curatati ceapa si usturoiul si tocati-le marunt. Curatati ardeii copti de pielita si seminte si taiati-i fasii.

Ungeti cu ulei o forma rotunda (cu marginile detasabile) cu diametrul de 20 cm. Spargeti 4 oua intr-un castron, bateti-le cu furculita si adaugati sare si piper. Puneti la incins o lingura de ulei intr-o tigaie de teflon, caliti ceapa tocata circa 1 minut, dupa care turnati peste ea ouale batute. Lasati-le sa se intareasca, fara sa amestecati deloc si, cand s-a inchegat omleta, rasturnati-o in forma unsa. Spargeti inca 4 oua, bateti-le, adaugati sare, piper si fasiile de ardei copt si amestecati-le bine. Incingeti o lingura de ulei, prajiti omleta, asa cum ati procedat si cu prima, si rasturnati-o in forma. Incingeti cuptorul la 180¡C. Puneti in tigaie restul de ulei impreuna cu usturoiul tocat si lasati-l sa se prajeasca un minut, la foc mic. Adaugati dovleceii rasi, patrunjelul tocat, nucsoara si putina sare, amestecati-le bine si lasati-le sa se dunstuiasca 5 minute. Spargeti ultimele 4 oua, turnati-le in tigaie peste dovlecei, amestecati, lasati-le sa se inchege usor si rasturnati-le in forma.

Bagati omleta cladita la cuptor si lasati-o sa se rumeneasca o jumatate de ora. Scoateti-o din forma cat e calduta si apoi lasati-o sa se raceasca bine. Serviti-o rece, cu salata verde sau cu sos de rosii.

Specific: Franta

Polenta cu ou

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
malai, apa, sare, oua, parmezan

Mod de preparare:

Se face o mamaliguta potrivita ca si consistenta, se pune intr-o tava, se netezeste cu o spatula si se lasa citeva ore. Stratul sa fie cam de 1,5 cm grosime. Se taie bucatele de 15/15 cm (cit un toast), se unge cu ulei de masline si se pune pe gratar citeva minute pe fiecare parte.Oul se pune pe felia de mamaliga si se rade parmezan deasupra.
Se serveste la micul dejun sau ca aperitiv.

Specific: Italia

Aperitive cu peste

Ardei copti cu sardele si masline

Ingrediente:
4 ardei capia, 2 catei de usturoi, o ramurica de rozmarin, 8 fileuri de sardele in ulei, 3 linguri de untdelemn, 20 de masline negre fara samburi, piper proaspat macinat, sare.

Mod de preparare:

Se spala ardeii si se pun la copt pe plita sau pe un fund de metal. Se baga intr-un vas, se sareaza si se pune capac, ca sa li se scoata pielita mai usor. Se curata de coaja, apoi se taie fiecare in doua si li se scot semintele. ¥ Se curata usturoiul si se taie cat mai marunt. Se marunteste rozmarinul (daca-l cumparati din comert si-l gasiti sub forma de praf, puneti un varf de cutit). Se clatesc fileurile de sardele in apa si se lasa sa se zvante. Se ia un vas plat, rezistent la foc, se unge fundul cu untdelemn, si se astern jumatatile de ardei copti, unele langa altele. Se sareaza, se pipereaza. Se randuiesc deasupra fileurile de sardele si maslinele. Se presara usturoiul tocat si rozmarinul. Se pipereaza si se sareaza din nou (foarte putin). Se stropeste continutul vasului cu untdelemn si se baga 10 minute in cuptorul gata incins. Se serveste la masa caldut.

Specific: Franta

Ardei iuti umpluti cu ton

Ingrediente:
25 de ardei iuti mici si rotunzi, 200 de grame de ton in ulei , 1 litru de ulei de masline, 300 de ml de otet de vin alb (pentru 8 persoane)

Mod de preparare:

Ardeii trebuiesc pusi la uscat la soare timp de doua zile.
Curatati-i, frecandu-i cu un servet umed. Cu un cutit ascutit, inlaturati semintele si codita. Atentie, nu-i intepati. Puneti-i intr-un castron cufundati in otet. Lasati-i in jur de 3 zile, apoi lasati-i sa se usuce pe un servet curat.

Scurgeti uleiul din ton, apoi maruntiti pestele cu o furculita. Umpleti ardeii cu ton, cu blandete ca sa nu crape.
Aranjati ardeii umpluti in borcane de sticla si adaugati ulei de masline pana ii acoperiti. Serviti peste o saptamana.
Ardeii se vor conserva aproximativ 6 luni.

Specific: Italia

Carpaccio de saumon

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
1 somon de 2-3 kg, de preferinta salbatic, 1 pahar ulei de masline, zeama de la doua lamii, marar tocat, sare, piper

Mod de preparare:

Se detaseaza fileurile.
Se trage delicat pielea dinspre coada spre cap (pentru marirea aderentei, se moaie degetele in sare). Se scot ultimele oase cu o penseta.
Se pun fileurile la congelator 20 min. (pentru a facilita taierea in felii)
Se scoate, se taie in felii cit se poate de subtiri , daca se poate stravezii.
Se pun feliile intr-un platou uns cu ulei, se toarna restul de ulei deasupra, putina sare, piperul, zeama de lamiie. Se presara cu mararul tocat, se acopera cu film plastic si se da la rece 2h

Specific: Franta

Conserve si muraturi

Zacusca frantuzeasca

Timp de preparare: 4 h20 min

Ingrediente:
1 kg. rosii, 200 gr.ceapa, 2 mere mari, 1 ardei gras (sau kapia), 1 pahar otet (de 3 grade), zeama de la 2 lamii, 1 lingurita sare, 100 gr. zahar, 1 lingurita boabe enibahar, 1 foaie dafin maruntita

Mod de preparare:

Merele si rosiile se dau prin razatoare, ceapa se toaca marunt si se adauga restul ingredientelor.
Se fierbe o ora si jumatate (pina scade). Se pune la borcan si se leaga a doua zi.

Specific: Franta

Supe de carne

Supa crema de pui si lamiie cu spaghete

Timp de preparare: 1 h15 min

Ingrediente:
4 linguri de unt, 8 fire de arpagic taiate feliute subtiri, 2 morcovi taiati rondele subtiri, 2 tulpini de telina taiate felii subtiri, 250 gr. piept de pui dezosat taiat feliute fine, 3 lamii, 1,125 l supa de pui din concentrat, 250 gr. spaghete subtiri rupte in bucati relativ mici, 150 gr. smintina dulce, sare si piper(alb), patrunjel verde, tocat mai mare

Mod de preparare:

Arpagicul, morovii, telina si puiul se calesc in unt intr-o cratita, cam 8 minute, la foc mic. Lamiile se cojesc subtire de coaja (fara partea alba, doar ce e galben de la suprafata). Coaja astfel obtinuta se opareste 3 minute in apa clocotita. Se scot cojile, se scurg si se taie felii subtiri in lung (ca taiteii). Lamiiile se storc. Se adauga coaja de lamiie si sucul in cratita impreuna cu supa de pui si carnea. Se fierbe la foc mic 40 de minute. Se pun spaghetele si se mai fierb inca 15 minute. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. La sfirsit, se adauga smintina si nu se mai clocoteste supa, sa nu se taie smintina.Se serveste garnisita cu patrunjel verde si o felie de lamiie pentru decor

Specific: Italia

Supa de cartofi aromata

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:
750 g cartofi, 4.5 dl de supa de pui, 4.5 dl de lapte, 15 g de unt, 4 linguri de ierburi aromatice, 3 linguri de smantana, patrunjel, sare, piper

Mod de preparare:

Se spala cartofii, se curata si se taie cubulete. Se topeste untul intr-o tigaie marisoara, se adauga cartofii si se lasa 5 minute. Se incalzeste aparte supa cu laptele, se varsa peste cartofi, se adauga sare si piper. Se lasa 15 minute, amestecand din cand in cand cu o lingura de lemn. Cu mixerul, se zdrobesc cartofii pana ce se obtine o crema densa si omogena. Se lasa la racit si apoi se pune in frigider.O ora inainte de a fi servita se scoate de la frigider.

Specific: Italia

Supa de peste

Ingrediente:
Pentru supa: 1,5 kg peste marunt, 1,5 kg peste mare bucati, 1-2 capete de peste, 18 felii de franzela, 2 rosii, 2 cepe, 4 catei de usturoi, 10 fire de patrunjel, 2 foi de dafin, o crenguta de cimbru, o bucata coaja de lamaie, sare, piper.
Pentru maioneza cu usturoi: 4 galbenusuri, 4 catei de usturoi, 20 cl. de ulei de masline, sare, piper.

Mod de preparare:

Puneti intr-o oala rosiile taiate bucati, ceapa si usturoiul tocate, patrunjelul, foile de dafin, cimbrul si coaja de lamaie. Adaugati capetele de peste, spalate bine in apa rece, si pestele marunt. Turnati deasupra 2,5 l de apa, sarati si piperati. Lasati-le sa fiarba 25 de minute, apoi treceti-le printr-o sita fina (cu zeama cu tot). Puneti pestele si legumele pasate intr-o oala, adaugati bucatile de peste mare si lasati-le sa mai clocoteasca 12-15 minute, la foc potrivit. Preparati maioneza: puneti intr-un bol galbenusurile, usturoiul presat, sarea si piperul; turnati uleiul putin cate putin, si amestecati ca la maioneza. Cand este gata, incorporati 3 linguri cu supa de peste. Supa si pestele se servesc calde, iar separat - painea prajita unsa cu maioneza cu usturoi.

Specific: Franta

Supa de peste cu ardei gras

Ingrediente:
1 catel de usturoi, 1 ceapa, 1 ardei gras galben, 1 ardei gras rosu, 500 gr. file de crap (crap dezosat), 10 gr. unt sau margarina, 1/2 l concentrat de legume, sofran , sare, piper.

Mod de preparare:

Se curata usturoiul si ceapa; usturoiul se zdrobeste, ceapa se toaca marunt. Ardeii, curatati de seminte si nervuri, se taie fasii subtiri sau cubulete. Se spala pestele, se zvanta si se taie bucatele mai mari. Se incinge grasimea si se pun la calit ceapa si usturoiul, apoi se adauga ardeii si se mai lasa cca 8 minute. Se toarna zeama de zarzavat, se pun bucatile de peste si se lasa sa dea in clocot. Se adauga condimentele, se acopera oala cu un capac si se lasa supa sa fiarba 5 minute. Se poate presara - cand o serviti - putin marar verde, tocat.

Specific: Franta

Supe de legume

Gaspacho espresso

Ingrediente:
5 rosii mari si coapte, 1 castravete, 1 ardei verde, 1 ceapa, 1 catel de usturoi, 200 gr. miez de paine uscata (pesmet intreg), 2 linguri de untdelemn fin, 2 linguri de otet de vin, sare, piper.

Mod de preparare:

Inmuiati feliile de pesmet (fara coaja) in apa si lasati-le sa se umfle cata vreme va ocupati de legume. Curatati si tocati ceapa si usturoiul. Taiati ardeiul felii, eliminand semintele. Opariti rosiile, curatati-le de pielita si de seminte. Curatati castravetele, taiati-l in doua si scoateti-i si lui semintele. Puneti toate legumele (cu exceptia unei rosii si a unui sfert din castravete) impreuna cu painea stoarsa, uleiul si otetul, in vasul unui mixer. Puneti aparatul in functiune pana obtineti un preparat omogen. Gustati de sare si de piper, si puneti vasul la rece doua ore. Taiati rosia si castravetele pastrate in feliute subtiri. Serviti supa rece, presarata cu rosii si castraveti. Cand serviti la masa, puteti pune in supa cateva cubulete de paine prajita in unt si ierburi aromate dupa gust: busuioc, tarhon etc.

Specific: Italia

Minestra di Cavalfiore

Timp de preparare: 35 min

Ingrediente:
o conopida, 2 lingurite otet de vin, o cescuta ulei de masline, 4-6 catei de usturoi, un sfert de lingurita de ardei iute tocat marunt, 3 cani supa de carne concentrata, sare, o mina de patrunjel verde tocat, 100 gr brinza de oaie

Mod de preparare:

Se rupe conopida buchetele, se taie tulpina marunt, si se spala in apa in care s-au pus cele doua lingurite de otet. Se usuca si se pune itr-un vas cu apa sarata aflat pe foc. Se lasa la fiert 4 minute. Se incinge uleiul in care se caleste usturoiul si ardeiul iute, pina cind usturoiul capata o culoare galbuie. Se adauga conopida si se lasa cinci minute, amestecind sa nu se arda. Se adauga supa de carne, sare, patrunjel si se lasa pe foc pina cind conopida se inmoaie.Se serveste cu brinza presarata deasupra

Specific: Italia

Potage bonne femme

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
2 linguri de unt, 3 morcovi medii, 3 buc praz mediu, 3 cartofi medii, zeama supa de pui, 1 lingura zahar, sare, piper, patrunjel

Mod de preparare:

Se curata toate legumele. Se pune intr-o cratita untul si se adauga legumele si se gatesc usor 5 min se adauga zaharul se adauga si putina zeama de supa si se fierb 15 min. Se rastoarna totul in blender si se paseaza. Se pun apoi in vasul de supa, se adauga zeama, se amesteca - trebuie sa aibe consistenta unei supe crema. Se adauga sarea si piperul dupa gust. Adaugati patrunjelul verde taiat. Se serveste cu crutoane.

Specific: Franta

Potage Crecy

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
o ceapa mare, 500 g morcov, 1 cartof mare, 900 ml supa de pui, o ligura de patrunjel, o lingura de zahar, unt 2 linguri, smantana

Mod de preparare:

Se pune untul intr-o cratita, se adauga toate legumele curatate si taiate bucati, se gatesc 5 minute, se pune jumatate din zeama de supa si zaharul. Se rastoarna totul in blender. Se paseaza legumele, se rastoarna in supiera, se adauga si restul de supa si se amesteca. Adaugam la sfirsit patrunjelul. Si cand se serveste se adauga smantana.Crutoane

Specific: Franta

Supa baza minestrone

Timp de preparare: 90 minute

Ingrediente:
700 g de zarzavaturi proaspete, inclusiv cartofi, morcovi, varza, fasole, rosii (proportiile si lista depind numai de preferinte)

Mod de preparare:

Curatati si pregatiti ingredientele, taiati-le in cubulete si puneti-le intr-o cratita cu 3 l de apa usor sarata. Adaugati 100 g de mazare inghetata si fierbeti in vasul partial acoperit, pana ce zarzavaturile se pot intepa usor cu furculita, in jur de o ora.

La aceasta baza, veti adauga diverse ingrediente cum ar fi paste, branza sau carne, in functie de reteta.

Specific: Italia

Supa cu usturoi

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
24 catei usturoi, 10 felii subtiri piine neagra, 100 gr. brinza telemea, 2 linguri ulei de masline, cimbru, cuisoare, sare, piper

Mod de preparare:

Se fierb in 2 litri de apa timp de 20 minute usturoiul, o crenguta de cimbru, cuisoarele, o lingurita de sare si un praf de piper. Feliile subtiri de piine se taie in patratele mici, se acopera cu brinza rasa si cu uleiul de masline si se lasa intr-o tava in cuptor, citeva minute, pina se topeste brinza. Se asaza apoi in castronul cu supa si se toarna peste ele supa strecurata.Se serveste calda

Specific: Franta

Supa de orez cu legume

Ingrediente:
250 gr. orez cu bobul lung, 200 gr. fasole verde, 3 rosii, 2 morcovi, 1 ardei rosu mic, 1 dovlecel mic, o bucata mica de praz, 100 gr. mazare din conserva (sau congelata), 6 linguri de untdelemn de masline (sau altul fin), 1 ceapa, 1 cub de concentrat de legume sau vita, 2 catei de usturoi, 50 gr. parmezan sau cascaval ras, 1 legatura de busuioc, sare, piper.

Mod de preparare:

Curatati morcovii. Spalati ardeiul si taiati-l in doua, curatati-l de seminte si de partile albe. Curatati prazul si taiati-l in rondele, apoi taiati marunt, ca pentru ciorba, morcovii, dovlecelul, rosiile si ardeiul. Curatati fasolea de ata si rupeti pastaile in doua.

Curatati si tocati ceapa. Caliti-o intr-o tigaie, intr-o lingura de untdelemn incins. Adaugati orezul, amestecati si lasati-l pe foc vreme de 3 minute. Sarati, piperati.

Fierbeti separat in 1,5 litri de apa, tableta de concentrat de legume sau vita, turnati-o peste orez, lasati sa fiarba pe foc mic vreme de 5 minute. Adaugati in oala toate legumele taiate. Dupa 10 minute de fiert, adaugati si mazarea si mai lasati sa fiarba 10 minute, amestecand din cand in cand.

Spalati si tocati patrunjelul. Puneti-l intr-un vas, impreuna cu parmezanul si cateii de usturoi curatati si pisati. Amestecati cu o lingura de lemn, adaugand putin cate putin restul de untdelemn. Bateti compozitia cu o furculita, ca sa se omogenizeze perfect. Varsati supa intr-un castron, adaugati sosul de patrunjel, amestecati, serviti imediat.

Specific: Italia

Supa de rosii minestrone rece

Timp de preparare: 100

Ingrediente:
In afara de supa de baza minestrone aveti nevoie de: 2 rosii, curatate de pielite si de seminte, uscate si tocate, un catel de usturoi, cojit, 1/4 cana de ulei de masline, frunze proaspete de magheran sau oregano

Mod de preparare:

Pentru supa de baza aveti nevoie de 700 g de zarzavaturi proaspete, inclusiv cartofi, morcovi, varza, fasole, rosii (proportiile si lista depind numai de preferinte). Curatati si pregatiti ingredientele, taiati-le in cubulete si puneti-le intr-o cratita cu 3 l de apa usor sarata. Adaugati 100 g de mazare inghetata si fierbeti in vasul partial acoperit, pana ce zarzavaturile se pot intepa usor cu furculita, in jur de o ora.

Supa de baza minestrone trebuie sa fie bine racita pentru a obtine aceasta reteta racoroasa de vara.

Incalziti usturoiul si uleiul de masline intr-o tigaie, si prajiti rosiile cuburi in grasime, timp de aproximativ 3 minute. Luati de pe foc, condimentati cu sare si piper, apoi amestecati cu frunzele de magheran.
Amestecati bine cu supa de baza, puneti in castron si garnisiti cu rosii.

Specific: Italia

Fripturi

Friptura de vita cu morcovi si suc de portocale

Ingrediente:
800 g morcovi, 20 g unt sau margarina, sare, piper, 1 portocala (250 g), 1 lingura de miere, cateva frunzulite de busuioc, sare, piper, 4 felii antricot sau muschi de vita (a 150 g fiecare), 3 linguri ulei.

Mod de preparare:

Se spala morcovii, se curata, se taie felii subtiri si se calesc circa 3 minute in untul incins. Se sareaza, se pipereaza si se lasa sa se dunstuiasca - cu capac - circa 5 minute, adaugand, eventual, putina apa. - Se stoarce portocala, se toarna zeama impreuna cu mierea peste morcovi si se lasa sa mai fiarba incet - fara capac - aproximativ 5 minute. - Se spala busuiocul, se scutura bine si se taie marunt. Bucatile de carne spalate si zvantate se presara cu piper, dupa care se prajesc 3-4 minute pe fiecare parte, in uleiul incins. - Morcovii se amesteca cu busuiocul tocat, se gusta de sare si piper si se servesc impreuna cu carnea prajita. Ca garnitura: taietei sau cartofi.

Specific: Italia

Gratare de porc pane cu parmezan

Ingrediente:
4 cotlete de porc batute usor cu ciocanul de lemn, 2 oua, 4 linguri (de supa) de Parmezan (cascaval sarat) ras, 2 linguri (de supa) de pesmet alb, 4 linguri (de supa) de untdelemn, 8 frunze de busuioc, 1 lamaie, sare, piper.

Mod de preparare:

Se bat ouale ca pentru omleta intr-o farfurie adanca, se sareaza, se pipereaza. intr-o alta farfurie adanca se amesteca pesmetul cu cascavalul ras. Se pune la incins untdelemnul intr-o tigaie de teflon. Se trec cotletele mai intai prin ou, apoi prin amestecul de pesmet si branza. Se prajesc pe fiecare parte cate 4-5 minute, la foc potrivit. Se aseaza gratarele pe farfurii si se decoreaza cu feliute de lamaie si frunze de busuioc. Alaturi, se serveste fie o rosie taiata felii, fie ardei capia copti.

Specific: Italia

Piept de pui in stil Italian

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
4 bucati file din piept de pui, o mozarella , 3 rosii, oregano, ulei de masline, lamiie, sare, piper, unt pentru prajit

Mod de preparare:

Se incinge untul intr-o tigaie cu capac, se aseaza feliile de piept de pui condimentate in prealabil cu sare, piper si suc de lamiie. Se intorc pe ambele parti pana sunt aproape gata. Rosiile se taie felii se stropesc cu ulei de masline si se condimenteaza cu oregano. Se aseaza doua-trei felii de rosii pe fiecare gratar de pui si se acopera cu o felie de mozarella. Dupa ce se inmoaie mozarella puiul este gata.Se serveste cu cartofi natur

Specific: Italia

Rulada de carne cu oua

Timp de preparare: 1 h40 min

Ingrediente:
1 kg carne tocata amestec, 200 gr. sunca presata taiata cubulete mici, 4 felii piine, 1 cana cu lapte, 2 oua, rozmarin sau alta verdeata, sare, piper, 150 ml vin alb, 6 oua fierte tare

Mod de preparare:

Feliile de piine se inmoaie in lapte 15 min, se storc si se maruntesc. Se amesteca carnea tocata cu sunculita maruntita, cu piinea maruntita, 2 oua si verdeata tocata. Se condimenteaza.Rulada se taie felii si vor avea in mijloc sectiune de ou. Deasupra, se pune sosul din tava in care s-a prajit, la care se adauga putin vin alb. De jur imprejur se poate pune garnitura dorita. Se poate servi cu garnitura de spanac sau legume fierte.

Specific: Italia

Snitel din piept de pui cu crusta

Ingrediente:
4 felii de piept de pui (a 150 gr. fiecare), sare, piper, 1 kg de cartofi, 1 catel de usturoi, 1 galbenus, nucsoara, 4 linguri ulei, 750 gr. conopida, 10 gr. unt sau margarina.

Mod de preparare:

Se spala carnea, se zvanta, se bate bine, se sareaza si se pipereaza. Cartofii (cruzi) spalati si curatati se dau pe razatoarea mica si se amesteca bine cu usturoiul zdrobit, galbenusul, sarea, piperul si nucsoara rasa. Se invelesc feliile de carne intr-un strat de cartofi si se prajesc in uleiul incins, la foc potrivit, cca 20 de minute, intorcandu-se pe ambele parti. Se spala conopida, se rupe buchetele si se fierbe - cu capac - in 50 ml apa sarata, circa 10 minute. Se scurge bine si se rumeneste usor in unt sau margarina. Se serveste langa snitelele cu crusta de

cartofi. Un sfat: crusta reuseste bine daca nu stoarceti cartofii rasi, pentru ca amidonul o mentine intreaga. Folositi, pe cat posibil, cartofi care nu se sfarma la fiert.

Specific: Franta

Mancaruri cu carne

Blanquette de veau

Timp de preparare: 2 h30 min

Ingrediente:
1,2 kg piept de vitel fara os, 100 gr. unt, 100 ml smintina, 2 galbenusuri de ou, o lamiie, 70 gr. faina, 1 lingurita zahar, 300 gr. ciuperci, 6 morcovi, 2 cepe, 200 gr. arpagic, 4 cuisoare, 1 fir de praz (facultativ), 2 ramuri de telina (facultativ), 2 catei de usturoi (facultativ), patrunjel tocat, doua ramuri de cimbru, foaie de dafin, sare, piper

Mod de preparare:

Se taie carnea în bucati mari. Se curata morcovii si se taie bastonase. Se curata cepele si se infig cîte doua cuisoare in fiecare din ele.

Se curata prazul de partea verde, se curata ramurile de telina de fibre cu un cutit si se leaga totul in snop impreuna cu ramurile de cimbru si foaia de dafin.

Intr-o oala se pune carnea, morcovii, ceapa, snopul de telina cu praz, si cateii de usturoi curatati, se acopera totul cu apa, se sareaza si se pune la fiert. Se spumuieste bine si se lasa sa clocoteasca molcom timp de 1h.

Se taie ciupercile in lamele groase si se oparesc la foc viu 3 min. in apa clocotita cu zeama de la ½ lamiie si putina sare, se scurg bine.

Se curata arpagicul, se pune intr-o craticioara cu 30 grame unt, se acopera cu apa, se presara cu zahar si se pune la fiert 25 min. la foc potrivit. Se face un sos alb cu restul de unt, faina si 1l de zeama filtrata de la fiertul carnii.

Se bat galbenusurile cu smintina si cu un polonic de sos, se rastoarna peste restul de sos amestecind tot timpul.

Se adauga carnea, morcovii, arpagicul si ciupercile in sos, se stropeste cu zeama de la cealalta jumatate de lamiie, se adaauga sare si piper dupa gust, se amesteca bine si se mai dau cîteva clocote la foc minim.Se serveste presarata cu patrunjel tocat

Specific: Franta

Brociolone

Timp de preparare: 1 h30 min

Ingrediente:

sos: un morcov, o ceapa, o radacina telina, o telina, frunze de dafin, oregano, 300 grame rosii, sare, piper, ulei;
umplutura: 100 grame firmituri piine, o lingurita patrunjel tocat, un catel usturoi tocat, jumatate lingurita oregano, o lingurita brinza rasa, o lingurita parmezan, 2 oua, fierte tari, ulei, sare, piper;
pentru servire: carne de vita, ulei

Mod de preparare:

Se calesc in ulei morcovul, ceapa, telina si usturoiul, timp de opt minute, la foc moderat. Se adauga restul ingredientelor si se lasa pe foc o ora.

Specific: Italia

Cassoulet

Ingrediente:
500 g fasole alba (uscata), 5 cepe, 6 cuisoare, 100 g sorici, 3 crengute cimbru, 3 fire patrunjel, 2 foi de dafin, 6 catei de usturoi, 250 g carnati (usturoiati), 500 g carne de miel, 400 g ceafa de porc, 100 g costita, 4 linguri untura, sare, piper, 3 rosii mari (circa 500 g), 2-3 linguri pesmet.

Mod de preparare:

1. Se pune fasolea la inmuiat. Se pune fasolea intr-o oala mare, se adauga 2 l de apa si se lasa peste noapte - cu capac - sa se inmoaie. Se curata 3 cepe si se infig in ele cuisoarele. Soriciul se pune in apa clocotita si se lasa sa fiarba cateva minute.

2. Se fierbe fasolea. Se leaga cu o ata patrunjelul, cimbrul si o foaie de dafin. Se fierbe fasolea circa o ora in apa in care a fost inmuiata, impreuna cu cele 3 cepe impanate, soriciul, buchetul de ierburi aromate si 3 catei de usturoi curatati de coaja. Se adauga carnatul si se fierbe si el impreuna cu fasolea, circa 1/2 ora.

3. Se prajeste carnea de miel si de porc. Carnea spalata si zvantata se taie bucati potrivite, iar costita se taie cubulete. Se prajesc toate in untura incinsa, se toaca marunt celelalte 2 cepe si cei 3 catei de usturoi, se prajesc si ele cateva minute impreuna cu carnea, dupa care se adauga si foaia de dafin ramasa.

4. Se fierbe carnea. Se scurge fasolea, iar zeama de toarna peste carne. Se adauga rosiile curatate de pielita si taiate marunt si se fierb incet, impreuna cu carnea la foc mic, aproximativ o ora.

5. Se pun ingredientele intr-o forma rezistenta la foc. Pe fundul formei se aseaza soriciul, iar peste el se toarna jumatate din fasole. Peste fasole urmeaza bucatile de carne si deasupra restul de fasole, in care s-a incorporat carnatul taiat felii.

6. Cassoulet-ul se rumeneste la cuptor. Peste amestecul de fasole si carne se presara pesmetul, se baga la cuptorul incins la 200 grade C si se lasa sa se rumeneasca circa 30 de minute.

Specific: Franta

Coq au vin

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
1 cocos de cel putin 2 kg, 180 gr. costita (de preferinta nu afumata, ci in saramura), 20 de capatini de arpagic, 4 echalote (se poate inlocui cu arpagic tocat), 2 linguri de unt, 3 linguri de faina, 1 paharel de cognac, 1 sticla de vin rosu, 200 g ciuperci (cele mai bune sint zbirciogii, dar se face si cu alte soiuri), 1 catel de usturoi, 1 lingurita de zahar, o ramurica de cimbru, o foaie de dafin, sare, piper, nucsoara, patrunjel

Mod de preparare:

Se taie cocosul in bucati. Se taie costita in feliute care se prajesc intr-o cratita, fara alt corp gras la foc mic, impreuna cu arpagigul. Cind s-au rumenit, se scot cu o spumiera si se pun bucatile de cocosh. Se lasa sa se rumeneasca la foc mic. Se stropeste cu cognac si se flambeaza. Se adauga echalotele, cimbrul, foaia de dafin, usturoiul si ciupercile. Se acopera si se lasa la foc mic 20 min. In acest timp, se pune costita in alta cratita se reincalzeste si se inmoaie cu trei sferturi din sticla de vin. Daca folositi costita afumata, opariti-o 2 min. Se mareste focul, iar cind vinul da in clocot, se varsa peste cocos. Se adauga vin pina se acopera bucatile de carne. Se adauga sare, piper, zahar, nucsoara. Se adauga arpagicul, se acopera din nou si se lasa 30 min la foc mic. Ïn acest timp se malaxeaza untul cu faina. Se da cratita la o parte si se adauga untul, se amesteca, se repune pe foc si se mai da un clocot.Se presara cu patrunjel tocat. Se serveste acompaniat de cartofi fierti sau prajiti inabusit. Mincarea e mai buna a doua zi, reincalzita.

Specific: Franta

Dovlecei umpluti

Ingrediente:
12 dovlecei mai rotunzi, 150 gr. carne de vitel tocata, 50 gr. slanina tocata, o ceapa, 2 catei de usturoi, o crenguta busuioc, 3 linguri de orez fiert, 1 ou, 2 linguri de parmezan ras, 30 gr. unt, 2 linguri ulei de masline, sare, piper.
Pentru sosul de rosii: 1 kg. de rosii, 1 ceapa, 1 catel de usturoi, 1 crenguta tarhon, 2 varfuri de cutit cu ierburi aromate (rozmarin, cimbru), 3 linguri ulei de masline, 1 cub de zahar, sare, piper.

Mod de preparare:

Bagati dovleceii in apa clocotita, lasati-i 5 minute si puneti-i sa se scurga. Taiati un capacel si scobiti-i cu o lingurita pana la 1 cm de margini. Opariti rosiile, curatati-le de pielita si taiati-le cubulete. Puneti uleiul sa se-ncinga si lasati sa se rumeneasca o ceapa tocata marunt. Adaugati carnea si slanina si lasati-le sa se caleasca si ele. Turnati deasupra miezul (scobit) de dovlecel si 2 linguri de cubulete de rosii. Lasati 5 minute sa fiarba, apoi zdrobiti amestecul cu o furculita. Varsati-l intr-un castron si amestecati-l cu orezul fiert, parmezanul ras, usturoiul

pisat si busuiocul taiat. Incorporati oul, sarea si piperati. Incingeti cuptorul. Umpleti dovleceii, puneti capacelele la loc, asezati-i intr-un vas de jena, uns cu unt. Puneti cate putin unt pe fiecare dovlecel si bagati-i la cuptor, timp de 45 de minute. Intre timp, preparati sosul de rosii: puneti cubuletele de rosii (ramase) intr-o cratita, cu o ceapa si un catel de usturoi (tocate), cu tarhonul si ierburile aromate. Varsati deasupra uleiul de masline, adaugati zaharul, sarati, piperati si lasati-le sa fiarba 10 minute. Inainte de a-i servi, turnati sosul de rosii peste dovlecei. Se pot consuma reci sau calzi, dupa gust.

Specific: Franta

Filet de boeuf Wellington

Timp de preparare: 1 h30 min

Ingrediente:
1,2 kg fileu de vita, 125 g unt, 2 pachete de aluat frantuzesc, 1 cutie mare de ciuperci,
10 g trufa (optional), 1 cutie mica de paté de foie gras, 1 pahar de Madera (sau Porto),
1 paharel de cognac, 1 ou, sare, piper, nucsoara

Mod de preparare:

Se presara fileul cu un praf de nucsoara si unul de piper, se lasa la rece cel putin 2 ore.
Timp de 10 minute, se rumeneste fileul intr-o tigaie cu putin unt, pe toate partile, se flambeaza cu cognac, se scoate si se da deoparte sa se racoreasca. Se scoate sfoara si se despica pe lungime, dar nu de tot.

Se deglaseaza tigaia cu Madera, se da focul mic si se lasa sa scada putin, pina atinge o consistenta usor onctuoasa, se adauga 1/2 trufa taiata feliute (daca e de la borcanel se pune si un pic de suc). Se da focul la minim si se leaga sosul cu 50 g de unt taiat bucatele, amestecind tot timpul cu telul. Se pastreaza sosul la cald.

In restul de unt, se inabusesc ciupercile tocate pina nu mai iese zeama din ele. Se da deoparte, se amesteca cu restul de trufa taiata felii si se umple fileul cu acest amestec. Se inchide la loc muschiul si se tartineaza peste tot cu paté de foie gras. Se intinde foaia de aluat, se pune fileul la mijloc, se umezesc marginile cu un pic de ou batut, se infasoara in jurul fileului. Daca ramin resturi de aluat, se pot folosi pentru decorat. Se unge cu ou batut si se da la cuptor th7 (190°C) 25 minute. Se scoate, se taie felii si se prezinta sosul alaturi.Ca garnitura, se pot servi soté de morcovi, ciuperci la cuptor, castane fierte sau manunchiuri de fasole verde infasurate in fisii subtiri de costita afumata si apoi fierte la vapori.

Specific: Franta

Lasagna de pui

Timp de preparare: 1 h20 min

Ingrediente:

9 foi de lasagna, 1 ceapa rosie taiata fin, 100 g ciuperci taiate lamele, 1 catel de usturoi (zdrobit), 350 g piept pui sau curcan taiat in cuburi, 150 ml vin rosu diluat in 100 ml apa, 250 g de suc de rosii, 1 lingura de zahar
Sos bechamel: 75 g unt, 50 g faina, 1 ou batut, 600 l lapte, 75 g parmesan, sare, piper

Mod de preparare:

Intr-o cratita cu ulei se prajesc ceapa si usturoiul (3-4 minute), se adauga ciupercile si puiul si se lasa 4-5 minute. Se pune vinul si se lasa sa fiarba cu totul 5 minute. Se adauga sosul de rosii si zaharul si se fierbe pana e gata carnea.

Specific: Italia

Medalion de caprioara

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
200 gr muschi de caprioara, 100 ml smintina, 100 gr ciuperci, 1 gr sare, 50 ml sos brun, 10 ml coniac, 2 felii piine toast

Mod de preparare:

Se taie carnea in doua transe si se bate un pic dupa care se da prin faina pe ambele parti apoi se trage in 100 ml ulei neincins. Dupa ce a prins o crusta maronie se flambeaza cu coniac dupa care se adauga ciupercile si sarea, sosul brun si smintina se adauga dupa ce in prealabil ciupercile au fost prajite timp de 2 min. Totul se lasa la foc mic 15 min.Se serveste cald alaturi de un vin rosu, de preferinta Cabernet sauvgnon de Murfatlar

Specific: Franta

Moussaka de mouton

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
1 kg carne de oaie, 9 vinete, 125 g ciuperci albe, 75 g de ceapa, 100 ml sos espagnole, o lingura de patrunjel tocat, un catel de usturoi, 3 oua

Mod de preparare:

1 kg de carne de oaie se pune la cuptor sa se rumeneasca si apoi se toaca: 6 vinete se taie in jumatati pe lungime si li se inteapa pulpa, nu se curata de coaja. Se prajesc in ulei. Se scoate carnea vinetelor si se pastreaza coaja; 125 g ciuperci albe se prepara sote in unt 75 g de ceapa asemenea 100 ml de sos espagnole* (se gaseste la capitolul sosuri); 3 vinete se taie in rondele si se prajesc in uleiSe serveste cu vin alb demisec

Specific: Franta

Piept de curcan cu garnitura de pere

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
500 g fileuri de piept de curcan,sare, piper negru, 400 ml supa de pasare, 1/2 plic amestec condimente pentru friptura de curcan,1 lingurita condiment picant lichid sau praf, 170 g afine congelate, 2 pere, 2 linguri unt, 1 lingura zahar, 6 linguri vin sec rosu

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 200 grade. Se spala carnea, se sterge. Se presara cu amestecul de condimente. Se prajeste pieptul, cu partea cu pielea in contact cu tigaia.se intoarce si se mai prajeste 3 min. Se asaza intr-o forma de sufleu, cu partea cu pielea in sus. Zeama de la prajit se stinge cu supa de pasare si se mai lasa sa fiarba 5 min. Se aduga condimentul picant si afinele si se da la fiert. Se adauga la friptura si se coc 30 de minute. Se taie in doua perele si se scot semintele. Se calesc in unt 5 min. Se adauga zahar. Carnea se tine la cald. Se toarna sosul intr-o craticioara, se adauga vin si se da in fiert. Se condimenteaza cu sare si piper si se serveste cu pere si carne.

Specific: Franta

Pui cu masline

Ingrediente:
1 pui maricel (circa 1,3 kg), sare, piper, 250 g ciuperci, 750 g cartofi mai marunti (nesfaramiciosi), 1 kg rosii carnoase, 125 g costita afumata, 150 g masline verzi, 3 linguri coniac sau rachiu. (pentru 4 portii)

Mod de preparare:

1. Se spala puiul, se zvanta, se freaca cu sare si piper si se leaga aripile.

2. Ciupercile curatate se taie in doua, cartofii se curata de coaja si se lasa intregi, iar rosiile se curata de pielita, se indeparteaza semintele si se taie bucatele.

3. Se taie costita bucatele si se pune la prajit - impreuna cu cartofii - intr-o cratita bine incinsa. Se adauga ciupercile, rosiile si maslinele, se dunstuiesc putin, dupa care se scot toate si se pun deoparte.

4. Se pune in cratita puiul si se prajeste pe toate partile. Se stinge cu coniac sau cu rachiu, se adauga slaninuta si legumele puse deoparte, se acopera cu un capac si se lasa sa fiarba innabusit 45 de minute, la foc potrivit.

Specific: Italia

Pui cu sunca si unt de sardele

Ingrediente:
8 fileuri mici de piept de pui, 3 linguri patrunjel verde tocat, 30 g parmezan (cascaval) ras, 2 lingurite coaja rasa de lamaie, 2 catei de usturoi presati, 2 linguri smantana acrisoara, 4 felii sunca, 125 ml vin alb. Pentru untul de sardele - 4 galbenusuri, 4 fileuri de sardele (din conserva), 2 lingurite mustar, 2 linguri zeama de lamaie, 125 g unt topit.

Mod de preparare:

Se bat putin fileurile de pui si se aseaza pe un fund de lemn, cu partea batuta in sus. Se amesteca patrunjelul, parmezanul ras, coaja rasa de lamaie, usturoiul si smantana, se intinde amestecul pe jumatate din fiecare file si se acopera cu cate o jumatate de felie de sunca. Se pliaza carnea in doua, in asa fel incat sa acopere umplutura si se fixeaza cu scobitori. Se pun fileurile umplute unul langa altul intr-o forma (ceva mai adanca), se toarna peste ele vinul si se dau 20 de minute la cuptor (180¡ C), pana ce se inmoaie carnea. Zeama se scurge. Untul de sardele: se mixeaza galbenusurile, fileurile de sardele, mustarul si zeama de lamaie, pana ce se obtine un sos neted. Se adauga untul incins, se amesteca 2-3 secunde, se toarna sosul peste pieptii umpluti si se servesc imediat.

Specific: Italia

Ragout Bologna

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
350 gr carne de vita, 120 gr carne de porc, 120 gr carne de vitel, o ceapa taiata felii, un morcov taiat felii, o radacina telina taiata in bucati mici, un catel usturoi, o cana si un sfert de apa, o lingurita bulion, un sfert de lingurita de sare, un praf de piper, 120 gr ciuperci, taiate, jumatate de cana smintina groasa, 2 bucati de ficat de pui taiat bucati

Mod de preparare:

Se pune carnea cu ceapa, morocvul, telina si usturoiul intr-un vas si se calesc, amestecind. Se adauga apa si se lasa pe foc vasul pina cind aceasta s-a evaporat. Se sareaza si pipereza, se adauga bulionul si suficienta apa cit sa acopere carnea. Se acopera vasul cu un capac si se lasa la foc o ora. Se adauga ciupercile si ficatul de pui si se mai lasa 15 minute.Inainte de servire se adauga smintina.

Specific: Italia

Saltimboca Alla Romana

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
pulpa de vitel, brinza prosciutto, frunze proaspete de menta, faina, unt, vin alb sec, sare, piper

Mod de preparare:

Se taie pulpa felii foarte subtiri, se sareaza si se pipereaza. Se adauga doua frunze de menta (uscat doar in utlimul caz, pentru ca nu mai au aroma) si o felie de brinza pe fiecare felie. Se indoaie feliile in doua si se prind cu scobitoare dupa care se trec prin faina. Se topeste untul intr-un vas mare la foc destul de puternic, se adauga carnea , se lasa cite doua minute pe fiecare parte dupa care se reduce focul. Se lasa pe foc pina se fragezeste. Se scot feliile de carne, se indeparteaza scobitorile si se tin la cald. Intre timp, in vasul in care s-au prajit feliile de carne se scurge uleiul si se toarna vinul, razuind peretii cu un instrument de lemn, rezultind un sos pentru carne.

Specific: Italia

Sarlota de vitel cu vinete prajite

Ingrediente:
1 bucata frumoasa de pulpa de vitel (sau fara os), 6 vinete potrivite, 250 g rosii coapte, 2 cepe, 3 catei de usturoi, 2 crengute de cimbru, 1/2 lingurita chimen pisat, 6 linguri ulei de masline, sare, piper.

Mod de preparare:

Taiati carnea cubulete de 1 cm. Curatati ceapa si usturoiul si tocati-le marunt. Opariti rosiile, indepartati pielita si semintele si taiati-le bucatele. Incingeti 3 linguri de ulei intr-o cratita si prajiti cubuletele de carne circa 4-5 minute, la foc iute. Scoateti-le din cratita si puneti in locul lor ceapa si usturoiul. Dupa ce s-au prajit, puneti carnea inapoi, adaugati chimenul, cimbrul, rosiile, sarea si piperul, acoperiti cratita (pe jumatate) cu un capac si lasati-le sa fiarba 30 de minute la foc potrivit. Taiati vinetele (pe lung) in felii groase de 1/2 cm, ungeti fiecare felie cu ulei si lasati-le sa se prajeasca la cuptor - sub grill - circa 2 minute pe fiecare parte. Incingeti cuptorul la 180¡C. Ungeti cu ulei o forma rotunda (cu pereti detasabili) cu diametrul de 20 cm si asezati pe fundul si peretii ei feliile de vanata, in forma de evantai. Turnati in forma compozitia din cratita, acoperiti-o cu feliile de vanata ramase si dati-o 30 de minute la cuptor. Lasati sarlota sa se raceasca putin, rasturnati-o pe un platou si serviti-o calduta sau rece (dar nu ca de la frigider), cu putin sos de rosii.

Specific: Franta

Mancaruri cu legume si zarzavaturi

Aluat de pizza

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
225 gr. faina, sare, 1 pachetel de drojdie, 2 linguri de ulei, sos de rosii

Mod de preparare:

Se amesteca ingredientele si se adauga apa fierbinte cit sa se formeze un aluat moale, dar nu lipicios. Se framinta pe o suprafata tapetata cu faina, pina ce devine pufos si neted. Se intinde un blat de 25 cm. si se asaza pe o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina. Se adauga sosul de rosii si umplutura(ciuperci,sunca,masline,etc.) Atentie! nu se incarca aluatul cu un strat prea gros; acesta va tine aburul in blat, impiedicind coacerea. Se tine la cuptor 15 min., pina cind marginile devin aurii. Se scoate pizza, se adauga cascavalul si se introduce la cuptor, pina incepe sa se topesca.

Specific: Italia

Andive gratinate

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
10 andive, 10 felii de sunca de Praga, 50 gr schvaitzer (Emmenthal) ras. Pentru sos: 2 linguri de unt, 2 linguri de faina, 3 cani de lapte, 150 gr schvaitzer (Emmenthal) ras, sare, piper, nucsoara.
Pentru andive natur: zeama de la o lamîie, patru linguri de ulei, o lingura de sare

Mod de preparare:

Se prepara andivele natur.
Se prepara un sos Mornay. Sosul Mornay este un sos Bechamel in care se incorporeaza la sfirsit schvaitzer ras: unt topit, faina, lapte adaugat pina la consistenta unei smintini, 150 gr schvaitzer ras.
Se ia fiecare andiva si se inveleste intr-o felie de sunca de praga. Rulourile astfel obtinute se rinduiesc într-un vas de Iena.
Se toarna sosul Mornay deasupra, se presara cu restul de schvaitzer ras si se da la cuptor fierbinte pina se rumeneste bine.
Prepararea andivelor natur se face in doua ape, ca la fasole: e arunca andivele in apa clocotita nesarata si se lasa sa fiarba 10 minute. Se strecoara bine. Se arunca din nou in alta apa clocotita la care s-a adaugat sarea, zeama de lamiie si uleiul. Se acopera si se lasa 30 de minute.
Se strecoara si se scurg bine de tot.

Specific: Franta

Carote alla fiamminga

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:
600 g morcovi, 40 g unt, 30 g ulei de masline, patrunjel, un cubulet knorr pentru supa vegetala, sare

Mod de preparare:
Se curata morcovii, se spala si se fierb in apa cu sare, apoi se taie feliute subtiri. Intr-o cratita se incalzeste uleiul si se pune patrunjelul tocat, se adauga morcovii si se lasa la foc mic, adaugand dupa cateva minute untul si supa preparata din cubuletul knorr. Lasati sa se evapore si serviti.

Specific: Italia

Cartofi frantuzesti

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
2 kg cartofi cruzi, 100 g unt, 200 g schweitzer ras,1 catel de usturoi, 0,5 l lapte,200 g smintina, 2 oua (facultativ), sare, piper, nucsoara

Mod de preparare:

Se spala bine cartofii si se usuca intr-un stergar. Se curata cartofii si se taie felii subtiri (care nu se mai spala). Se amesteca laptele cu smintina, se incalzeste (nu se fierbe!) Intr-un castron se amesteca feliile de cartofi cu schweitzer-ul ras, laptele si smintina calde, (ouale batute) si sare, piper, putina nucsoara rasa. Se freaca bine un vas de Ena cu catelul de usturoi, apoi cu unt. Se varsa compozitia in vas, se presara cu bucati de unt, apoi cu schweitzer ras. Se da la cuptor fierbinte, apoi se scade temperatura si se coace 40-50 min. (se incearca cu furculita). Daca se rumeneste prematur, se acopera cu foaie de aluminiu.

Specific: Franta

Cartofi stralucitori

Timp de preparare: 1 h15 min

Ingrediente:
2 kg cartofi, 6 cepe mari, slaninuta fiarta cu usturoi si boia, mustar, usturoi, sare

Mod de preparare:

Se pun la fiert cartofii cu coaja, astfel incat sa nu iasa sfaramiciosi. Se curata ceapa si se taie solzisori cat de ingusti. Slaninuta, o bucata cat o palma (fara degete), se taie cubulete. In timp ce fierb cartofii, se pune slaninuta la prajit si, inainte de a se praji de tot, se adauga ceapa. Se lasa la prajit pana cand ceapa e moale si colorata. Intre timp, cartofii se curata si se taie fie felii, fie cubulete. Peste ceapa prajita, inca pe foc, se adauga, dupa gust, mustar. Se mai lasa putin la prajit si apoi se adauga cartofii. Se condimenteaza si se adauga, tot dupa gust, usturoi pisat sau granulat.Se pot consuma ca atare sau in orice alte combinatii, dupa preferinta.

Specific: Franta

Castraveti napolitani

Ingrediente:
10-12 castraveti mijlocii, 150 gr. unt, 2 cepe, 150 gr. orez, o legatura de patrunjel verde, 2 rosii mari, sare, piper macinat, o lingura de pesmet. Pentru sos: 50 gr. unt, 10 gr. faina, 500 gr. pulpa de rosii, 1 dl smantana.

Mod de preparare:

Se curata castravetii, se taie in doua, se sareaza usor si se lasa putin sa se scurga. Se pune untul sa se incinga intr-o cratita, se caleste in el ceapa tocata, apoi se adauga si orezul si se lasa sa devina sticlos. Se pune patrunjelul tocat si castravetii taiati in bucati cam de 1 cm. Separat, se curata rosiile de pielita, se taie marunt si se pun peste castraveti si orez. Se potriveste mancarea de sare si de piper si se lasa sa fiarba usor in sucul de rosii, cateva minute. Se incinge cuptorul si se pune mancarea la gratinat. Cand e gata, se serveste cu sosul de rosii preparat din untul incins, in care se caleste usor faina, apoi se adauga pulpa de rosii si, in cele din urma, smantana.

Specific: Italia

Conopida napolitana

Ingrediente:
1/2 conopida mijlocie, 1 cutie rosii in bulion (425 g), 1 lingura untdelemn, 1 ceapa tocata marunt, 12 masline taiate feliute, 2 lingurite capere taiate marunt, 1/2 lingurita zahar.

Mod de preparare:

Se desface conopida buchetele, se fierbe, se lasa sa se scurga si se baga sub un jet de apa rece. Rosiile se maruntesc in mixer impreuna cu bulionul si se trec apoi printr-o sita pentru indepartarea semintelor. Se-ncinge uleiul intr-o tigaie si se caleste ceapa tocata, pana ce se-nmoaie. Se adauga rosiile pasate, maslinele, caperele si zaharul si se pun la foc mic sa se-nfierbante. Conopida fiarta se introduce in sosul cald si se serveste imediat.

Specific: Italia

Fritata cu ciuperci si dovleac

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:
550 gr. dovleac taiat in cubulete (fara samburi sau coaja), 15 gr. unt, 4 linguri ulei, 150 gr. ciuperci, 2 bucati usturoi (dupa gust) sfarimat,
8 bucati ceapa de primavara (verde) taiate, 7 oua marime medie - batute ca la omleta, mirodenii(piper,sare etc)

Mod de preparare:
Se gateste dovleacul intr-o tigaie mare cu apa(fiarta), putin sarata pentru 5-6 min, pina ce este moale dovleacul. Se scurge apa. Intr-o tigaie se incalzeste untul si 2 linguri ulei. Se adauga ciupercile si se prajessc 6-8 min invirtindu-le mereu pina sint rumenite. Se adauga uleiul ramas si prajeste dovleacul 2-3 min pina se rumeneste. Se adauga usturoiul si mirodeniile si se gateste 1 min, dupa care se aduga ceapa verde si se lasa inca un minut. Se pun ouale batute peste toata compozitia si se prajesc 4-5 min pina e rumenita. Se pune tigaia in cuptorsau gratar pentru 1-2 min ca sa se coaca deasupra.Se serveste taiata in bucati ca la pizza cu sosuri dupa gust

Specific: Italia

Risotto cu dovleac

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:
300 gr. orez, 2 felii mari de dovleac taiate cubulete, 1,5 l de zeama de carne sau de legume, o ceapa mica, 2 linguri de ulei de masline, unt cit o nuca, jumatate de pahar de vin alb sec, 4 linguri de parmiggiano ras, sare, piper

Mod de preparare:

Intr-o cratita se pune uleiul de masline si o ceapa la rumenit, se adauga orezul si se lasa citeva minute sa se prajeasca. Se adauga jumatate de pahar de vin alb sec si se lasa citeva minute sa se evapore. Se adauga dovleacul se lasa sa fiarba adaugind din cind in cind cite un polonic de zeama fierbinte, amestecind mereu.
Cind este fiert, atit orezul, cit si dovleacul, se stinge focul, se adauga o nuca de unt si se lasa sa se odihneasca 2-3 minute dupa care se serveste.Se pote servi cu parmiggiano ras

Specific: Italia

Rizzotto cu pui

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

orez, morcov, patrunjel radacina, ceapa, ardei, delikat, ulei si apa
Pt. sos: o ligura si 1/2 de bulion, o cana de apa, sare sau delikat dupa gust

Mod de preparare:

Se pregateste orezul ca pt pilaf: la o cana de orez se pun 2 cani de apa. Se pune orezul cu apa intr-o oala, peste care se pune o ceapa intreaga, un morcov un patrunjel, ardeiul taiat in 4 bucati, ulei si delikat dupa gust. Se baga la cuptor, iar cand e aproape gata se toarna peste sosul (se amesteca apa cu bulionul si sarea/delikatul). Se va omogeniza prin rasucire si se va mai da la cuptor pt 10 minute.
Separat se va face friptura de pui (pulpe).
(Pt. a iesi mai gustos, se pot fiebe pulpele inainte, iar in zeama se poate prepara orezul, iar apoi pulpele pot fi prajite).Se asaza pe farfurie rizzotto, alaturi friptura de pui si se rade cascaval pe deasupra

Specific: Italia

Mancaruri cu peste

"Papiote" de cod

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
(pentru 4 persoane): 8 fileuri de cod (600 g), 4 fire de marar, sare, piper. Pentru sos: 2 rosii, 1 catel de usturoi, 1 legatura de verdeata (patrunjel, coriandru, tarhon), 1 ardei iute uscat, 2 lingurite ulei de masline

Mod de preparare:

Sosul - Se oparesc rosiile, se curata de pielita, se indeparteaza semintele (prin presare) si se taie cubulete. Se toaca marunt verdeata si usturoiul si se amestecat toate, impreuna cu ardeiul iute pisat, cu uleiul si cu sarea. Se incinge cuptorul la 240 grade C. Se spala si se zvinta fileurile de peste, se sareaza si se pipereaza. Se decupeaza din folia de aluminiu 4 cercuri cu diametrul de 30 cm. Li se da forma unor corabioare cu bordul ridicat, se pun in ele cite 2 fileuri de peste, se presara deasupra frunzulite de marar, se indoaie folia si se string marginile intre degete. Se asaza "papiotele" pe tava de la aragaz si se dau 8 minute la cuptor.Serviti pestele impreuna cu sosul de rosii incalzit pe bain-marie sau.

Specific: Franta

Fileuri de salau (cod), in crusta de ierburi

Ingrediente:
4 ciuperci mijlocii (champignon), 4 cepe mici de arpagic, cate 1/2 legatura de patrunjel, busuioc si ceapa verde (de arpagic, cu codite cat mai subtiri si fragede), 100 gr. unt, 2 linguri de pesmet, 1 galbenus de ou fiert tare, 4 fileuri de salau sau de cod (sa aiba piele pe o parte), sare, piper, grasime pentru forma, 100 ml vin sec, 1 lingura suc de lamaie.

Mod de preparare:

Se spala ciupercile, se curata si se taie marunt. Se curata ceapa si se toaca. Se spala patrunjelul si busuiocul, si li se rup frunzulitele. Cateva frunze de patrunjel se pun deoparte, pentru decor. Se taie foarte fin patrunjelul si busuiocul. Se taie ceapa verde in ineluse subtiri, cu codite cu tot. Toate ingredientele prezentate se amesteca cu untul inmuiat, pesmetul si galbenusul de ou, zdrobit cu furculita. ¥ Se clateste pestele, se usuca in hartie de servetel, se sareaza, se pipereaza. Se asaza cu partea acoperita de piele intr-o tava unsa cu grasime. Deasupra fileurilor de peste se intinde amestecul de ciuperci cu ierburi. Se toarna vinul si se baga tava in cuptorul incins, vreme de cca 15 minute. Cand e gata, se presara cu frunze de patrunjel.

Specific: Franta

Paste cu fructe de mare

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:

Paste 500g , fructe de mare congelate 500g, 3-4 catei usturoi,1 ardei iute, piper,sare,1 lingura unt, ulei de masline, 1-2pahare vin alb sec.

Mod de preparare:

Se pregatesc ingredientele: 3-4 catei de usturoi taiati felii subtiri, 1 ardei iute taiat rondele subtiri. Pastele se fierb "al dente". Dupa fierbere se amesteca cu o lingura de ulei de masline (pentru a nu se lipi intre ele) si se tin la cald. Cele mai bune paste sunt Barilla Fusilli (spirale), in primul rand datorita gustului, iar apoi datorita faptului ca retin sosul in interiorul spiralei. Se pot folosi si Penne Rigate sau Farfalle. Intr-o tigaie mare se incinge putin ulei de masline (de preferinta extra virgin), si se calesc ingredientele incepand cu usturoiul, pe urma ardeiul iute. Fructele de mare, daca sunt congelate se oparesc cateva minute la foc mic. Separat se topeste untul si se stinge cu un pahar de vin alb sec. Se lasa sa scada vinul pana la jumatate din cantitatea initiala (se poate pune mai mult vin si putin mai mult unt pentru mai mult sos). Se pun fructele de mare bine scurse in tigaia cu usturoi si ardei iute si se calesc putin. Se potrivesc la gust cu sare si piper (atentie la piper deoarece ardeiul iute calit le face foarte de iuti). Pe urma se sting cu sosul de vin si unt. In final se adauga pastele si se amesteca. Pentru impatimitii fructelor de mare recomand 500g paste si 1 kg fructe de mare. Aceste cantitati sunt pentru 4 persoane. Fructele de mare congelate contin in general: sepie, caracatita, creveti, scoici, stele de mare.Un Sauvignon Blanc sec rece, completeaza in mod fericit o masa cu specific mediteranean.

Specific: Italia

Pastravi cu migdale

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
1/4 lingurita praf de mustar, 4 pastravi (200 gr. fiecare), 90 gr unt, 1/2 pahar migdale sarate si decojite, 1/2 pahar vin alb, 5 linguri suc de lamiie, 1/2 lingurita marar uscat,piper macinat dupa gust,1/4 pahar faina

Mod de preparare:

1. Se curata pastravii se spala si se taie aripioarele.Se sterge bine cu hirtie absorbanta. Se tavalesc in faina amestecata cu piper, marar uscat si praf de mustar.

2. Cu o pensula se pune suc de lamiie pe pastravi dupa care se tavalesc iarasi prin faina.

3. Se pune untul la topit intr-un vas destul de incapator, se prajesc midalele pina devin aurii dupa care se scot pe un servet absorbant. Se pun pastravii la prajit pe foc potrivit se intorc doar o singura data avind grija sa nu se rupa.
Dupa ce au deja culoare aurie se scot pe un servet absorbant.

4. In vas se adauga sucul de lamiie care a ramas, vin se lasa sa ajunga pina la punctul de fierbere pina ce sosul se ingroasa se adauga migdalele.

5. Pastravii se aseaza pe un platou (sau fiecare pe farfurie separat) si se toarna sosul peste pastravi. Se serveste imediat.Se poate servi cu cartofi natur, cartofi intregi facuti la cuptor (in folie de aluminium).

Specific: Franta

Peste sicilian

Ingrediente:
4 fileuri de peste de 200 g (cod, merluciu etc.), zeama de la o lamaie, sare, piper, 3 linguri ulei de masline.

Pentru sos- 150 g telina (tulpini), 1 ceapa, 1 catel de usturoi, 1 legatura patrunjel verde, 2 linguri ulei de masline, 500 g rosii decojite taiate bucatele, 100 g masline negre, 2 linguri capere, 2 foi de dafin, 100 ml vin alb.
(pentru 4 persoane)

Mod de preparare:

1. Se spala pestele, se zvanta si se stropeste cu zeama de lamaie.

2. Se prepara sosul: telina se spala si se taie rondele, ceapa si usturoiul se curata si se taie marunt, iar patrunjelul spalat si zvantat se toaca. Se calesc toate, circa 5 minute, in uleiul incins, se adauga si celelalte ingrediente si se lasa 10 minute sa fiarba incet. Se gusta de sare si piper.

3. Pestele se zvanta, se sareaza, se pipereaza si se prajeste 5-7 minute in uleiul incins. Se aseaza pe farfurii si se serveste cu sosul cald.

Specific: Italia

Sardele marinate

Ingrediente:
1 kg de sardele, 4 cepe de arpagic, 2 catei de usturoi, 2 fire de tarhon, o foaie de dafin, o crenguta de cimbru, 10 cl. vin alb sec, 10 cl. ulei de masline, 5 cl. otet alb, o lingurita piper boabe, sare.

Mod de preparare:

Curatati sardelele, spalati-le bine, dati-le un praf de sare si lasati-le sa se scurga intr-o strecuratoare. Asezati-le una langa alta intr-o forma adanca, rezistenta la foc. Presarati deasupra ceapa si usturoiul tocate marunt, foaia de dafin rupta bucatele, frunzele de tarhon, cimbrul si boabele de piper. Varsati intr-o cratita vinul, uleiul de masline si otetul. Puneti-le pe foc sa dea in clocot si turnati-le peste sardele. Inveliti vasul intr-o foaie de aluminiu, lasati pestele sa se raceasca si tineti-l apoi 2 ore la frigider. Se servesc reci, cu paine neagra unsa cu unt.

Specific: Franta

Paste si pizza

Cannelloni (rulori de paste) cu umplutura de dovlecei

Ingrediente:
600 g dovlecei, 1 ceapa, 1 catel de usturoi, 2 linguri untdelemn de masline, sare, piper, 250 g branza de burduf, 2 linguri patrunjel verde tocat, 80 g cascaval ras, 250 ml sos alb (1-2 linguri de faina prajita in unt si stinsa cu lapte), 16 rulouri de cannelloni.

Mod de preparare:

1. Se curata dovleceii de coaja, se spala, se zvanta si se taie cubulete. Se curata ceapa si usturoiul si se toaca marunt.

2. Se calesc bine dovleceii in untdelemnul incins circa 5 minute, amestecand ca sa nu se arda. Se adauga ceapa si usturoiul, sarea si praful de piper.

3. Se amesteca dovleceii prajiti cu branza faramitata, patrunjelul si jumatate din cascavalul ras.

4. Jumatate din sosul alb (bechamel) se pune intr-un vas rezistent la foc. Cannelloni se umplu cu dovleceii si branza si se baga in vas. Se toarna deasupra restul de sos si de cascaval ras. Se baga la cuptor 30 de minute.

Specific: Italia

Carbonara a la Italia

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
un pachet de spirale sau doua in functie de cit e portii doriti sa faceti, 2 oua, 150 g smintina, 1 ceapa, 100ml vin alb, 300g kaizer afumat, cascaval, vegeta, patrunjel

Mod de preparare:

Se pun pastele la fiert in apa cu sare, intre timp, pina fierb pastele, se taie kaizerul cubulete potrivit, nici mari nici mici, smintina se amesteca cu ouale, ceapa se taie si se pune la calit, dupa ce s-a aurit se pune kaizerul, se caleste si el cam 5 minute, dupa aceea se pune vinul si se mai lasa 2-3 min dupa care se ia de pe foc. Dupa ce pastele au fiert, se scurg de apa si atentie nu se clatesc cu apa rece, dupa ce s-au scurs se pun inapoi in cratita, peste ele se pune compozitia din tigaie si smintina amestecata cu ouale, se pune vegeta sau sare dupa gust, se amesteca, apoi se acopera cratita cu capac cam 5 min sa aibe timp pastele sa absoarba compozitia. Pe o farfurie se rade cascaval pe razatoarea mica, patrunjelul se toaca si

preferential se pune in cratita sau in farfurie dupa cum doreste fiecare, cascavalul ras se pune in farfurie deasupra pastelor. Cine mai doreste poate sa puna si ketchup.

Specific: Italia

Fusilli cu organe de pui

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
1 pachet fusilli (sau alte paste, dupa preferinta), 1 pachet (500 gr.) inimioare + pipote de pui, 2 cepe mari, 1/2 kg. rosii (sau 3-4 linguri bulion sau pasta concentrata), busuioc, sare, piper, boia dulce

Mod de preparare:

Pastele se fierb conform instructiunilor. Ceapa se taie marunt si se caleste. Pipotele se taie in 3, inimioarele in doua si se curata de cheagurile de sange, apoi se adauga la ceapa. Se calesc putin, apoi se adauga putina apa sau supa de pui si se lasa sa fiarba 1/2 ora. Dupa ce a scazut apa se adauga sucul de la rosiile date pe razatoare sau bulionul si condimentele si se mai lasa 15 min. pe foc. Cand sunt gata, se amesteca cu pastele, se mai lasa 5 minute pe foc.Se serveste cu cascaval ras deasupra.

Specific: Italia

Gniochi (crochete de cartofi)

Timp de preparare: 1 h20 min

Ingrediente:
500 gr. de cartosi, 2 galbenusuri de ou, faina
Pentru sos: putin ulei de masline, rosii din bulion, condimente, parmezan

Mod de preparare:

Cartofii se curata si se fierb intregi. Se scurg si se lasa sa se usuce 20 minute, apoi se piseaza bine. Se adauga 2 galbenusuri si faina cit cuprinde pentru a deveni o pasta. Se ia o mica parte si se face un sul subtire. Se taie bucatele, se dau prin faina si se fac diferite forme rasucindu-se pe razatoare sau pe furculita. Astfel se imprima diferite forme. Se pun in apa clocotita si se fierb.Se servesc cu sos de rosii preparat astfel: se incinge uleiul, se adauga rosii din bulion taiate marunt si se condimenteaza dupa gust. Deasupra, se presara parmezan ras.

Specific: Italia

Lasagna cu carne de pui

Timp de preparare: 2 h10 min

Ingrediente:
1 pachet lasagna (500 grame), doua cesti supa codenasata (foarte concentrata) de ciuperci, trei cesti smintina foarte grasa, 200 grame brinza Parmezan, 150 gr. unt, 4 lingurite ulei masline, jumatate ceapa mare taiata, 4 catei usturoi, taiati, 5 ciuperci mari taiate, 1,5 kg carne pui prajita, taiata, sare si piper, dupa gust, 250 gr. brinza foarte moale sau smintina grasa, o mina de spanac verde spalat si taiat, 500 grame brinza mozzarella

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 175 grade Celsius. Se pune un vas mare cu apa in care s-a pus un praf de sare la foc, se pune pachetul de lasagna si se fierbe al dente, timp de 8 - 10 minute. Se strecoara bine. Se amesteca supa de ciuperci cu smintina, brinza parmezan si unt. Se amesteca pina se topeste untul complet si amestecul devine omogen. Intr-o cratita de marime medie se incinge uleiul de masline. Se caleste ceapa cu frunza de dafin in ulei pina ceapa capata o culoare aurie. Se adauga ciupercile si usturoiul. Se calesc usor legumele si se scurg de ulei. Se adauga si carnea de pui. Se condimenteaza cu sare si piper. Intr-un vas mare se toarna sosul cu brinza, paste lasagna, jumatate din brinza ricotta, se acopera cu spanac, se adauga jumatate din compozitia cu pui si se toarna brinza mozzarela. Se pune iar lasagna, amestec cu pui, restul de brinza ricotta, sos cu brinza Parmezan si unt, spanac, restul de pui si, la sfirsit, brinza mozzarela, ultimul strat de lasagna si sos cu Parmezan. Se tine la cuptorul incins o ora pina cind lasagna capata o culoare aurie-maronie si face bule. La sfirsit de adauga un strat de brinza mozzarela si se mai tine putin la cuptor, pina capata o culoare aurie.

Specific: Italia

Macaroane cu fasole verde si branza

Ingrediente:
500 g fasole verde, sare, 400 g tortiglioni (macaroane scurte), 500 g rosii, 150 g sunculita afumata, 2 linguri ulei, 1 lingura patrunjel verde tocat, 1/8 l concentrat de legume (Knorr + apa), piper, 200 g telemea putin sarata.

Mod de preparare:

Se spala fasolea, se curata, se taie bucati si se fierbe circa 5 minute in apa (multa) cu sare. In aceeasi apa se fierb si pastele (conform indicatiilor de pe ambalaj). In apa in care fierb macaroanele, se introduc cateva secunde si rosiile (fara codite), apoi se scot, se curata de pielita si se taie marunt. - Slaninuta taiata fasii se prajeste in uleiul incins, pana ce devine crocanta, dupa care se scoate din tigaie si in locul ei se pun rosiile, patrunjelul si zeama de zarzavat. Se gusta de sare si piper si se fierb incet, aproximativ 5 minute. - Se scurg bine pastele si fasolea, se amesteca cu baconul prajit si sosul de rosii. Se incorporeaza branza sfaramata sau taiata cubulete si se mai gusta o data de sare si piper.

Specific: Italia

Macaroane cu vinete (Melanzane)

Ingrediente:
3 vinete subtiri, 3 catei de usturoi, 2 linguri de untdelemn, 1 cutie de rosii cojite (400 g), sare, piper, 1 legatura de busuioc, untdelemn pentru prajit, 300 g paste (la alegere), 250 g telemea, 80 g cascaval ras.

Mod de preparare:

Se curata vinetele de codite, se spala, se zvanta, se taie in patru pe lung, apoi fiecare parte se taie pe lat, in feliute subtiri. Se sareaza, se lasa sa stea 30 de minute. Se curata usturoiul, se prajeste intreg, in ulei incins. Cand se caramelizeaza (la culoare), se scoate afara, in locul lor punandu-se in tigaie rosiile, care se lasa sa dunstuiasca 15 minute. Se sareaza, se pipereaza, se rup marunt frunzulitele de busuioc si se amesteca in rosii. Separat, se usuca bine intr-un stergar feliutele de vinete, apoi se prajesc in untdelemn incins (in alta tigaie) 3 minute. Se fierb macaroanele, se strecoara. Se taie telemeaua in bucatele, se amesteca cu macaroanele si 1/3 din sosul de rosii. Intr-un vas rezistent la foc, se pun 3 linguri de sos de rosii si jumatate din vinetele prajite. Se varsa macaroanele si restul de vinete prajite. Se pune restul de sos de rosii, se presara cu cascaval ras. Se baga la cuptor 30 de minute.

Specific: Italia

Paste cu ciuperci

Timp de preparare: 25 min

Ingrediente:
250 gr. paste, 400 gr. ciuperci, 2 morcovi, 4 catei usturoi, 50 ml vin alb, ulei de masline, patrunjel, sare, piper, parmezan sau cascaval ras

Mod de preparare:

Se taie marunt usturoiul, se dau pe razatoare cei 2 morcovi si se calesc in tigaia in care s-a incins in prealabil uleiul de masline. Se adauga ciupercile(champignon) taiate in cuburi si se pune un capac, asteptind sa lase apa ciupercile. Se adauga vinul, sarea si piperul dupa gust si se acopera din nou cu capacul lasind asa cca. 10 minute. Se amesteca din cind in cind. Dupa cele 10 minute se ia capacul si se lasa inca putin pe foc pentru a pierde aspectul lichid si a capata consistenta unui sos. Cind este aproape gata se adauga patrunjelul tocat marunt. Intre timp s-a pus la fiert o oala cu apa in care s-a adaugat putina sare. Cind fierbe in clocot, se pun pastele si se lasa la fiert timp de 9-10 minute(depinde de timpul de preparare scris pe ambalaj), amestecindu-se din cind in cind. Cind este gata (al dente) se strecoara si se pune peste sosul deja preparat, amestecind bine.Se serveste dupa ce s-a presarat deasupra cascavalul ras

Specific: Italia

Paste cu sos ragu

Timp de preparare: 1 h30 min

Ingrediente:
500 g paste spirale, 750 g carne de vita, 2 cepe potrivite, 2-3 catei de usturoi, 1 morcov, 1 ardei gras rosu, optional 1 ardei iute mic, 3-4 linguri ulei de masline, 2-3 linguri bulion, piper, supa concentrata, cimbru, boia de ardei, 150 ml lapte cald, 1 lingurita de faina, 250 g cascaval, 1 lingurita de unt

Mod de preparare:

Pastele se fierb in apa cu sare, se clatesc si se scurg. Intr-o tigaie se pun: uleiul usturoiul si ceapa taiate marunt si se calesc la foc mic pana se inmoaie dupa care se adauga ardeiul rosu taiat marunt si morcovul dat prin razatoare. Dupa ce se inmoaie se adauga ardeiul iute curatat de seminte si nervuri si carnea data prin masina. Cand carnea s-a albit se adauga condimentele si apa lasindu-se sa fiarba bine toate ingredientele. La sfarsit se pune bulionul se da un clocot si se opresta. Intr-o forma de cuptor unsa cu unt se aseaza un strat de paste peste care se pune compozitia cu carne si un alt strat de paste. Pe deasupra se face un sos alb: unt topit si faina peste care dupa ce se aureste se toarna usor laptele cald ca sa nu faca cocoloase si jumatate din cantitatea de cascaval ras. Se ia de pe foc se pune peste paste si se presara restul de cascaval. Se da la cuptor pana scade sosul si se coace.Se serveste cu salata verde, muraturi de sezon si un pahar de vin rosu

Specific: Italia

Paste cu vinete

Ingrediente:
2 vinete (500 g), 1/2 l ulei de masline, 1,25 kg rosii carnoase, 350 g penne (macaroane scurte), sare, 2 catei de usturoi, piper, 1 varf de cutit zahar, 150 g Mozzarella, 1 legatura busuioc verde.
(pentru 4 portii)

Mod de preparare:

1. Se curata vinetele, se spala si se taie bucati. Apoi se incinge uleiul (2 linguri se pun deoparte), se prajesc vinetele circa 3 minute, se scot si se lasa sa se scurga 2 ore pe hartie absorbanta.

2. Se fierb macaroanele “al dente” in apa cu sare. Rosiile se curata de pielita, se taie mai intai in doua, se indeparteaza semintele (prin presare) si pe urma se taie marunt. Usturoiul curatat se taie feliute si se prajeste putin in restul de ulei incins. Se adauga si rosiile, se calesc si ele usor si se condimenteaza.

3. Se adauga vinetele si macaroanele scurse si se lasa sa fiarba incet, 3-5 minute, amestecand din timp in timp.

4. Se incorporeaza Mozzarella taiata cubulete si busuiocul tocat marunt, se gusta de sare si piper si se presara deasupra - eventual - parmezan ras.

Specific: Italia

Penne alla Puttanesca

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:
penne (sau alt tip de paste) 350 g, ansoa 6 bucatele, masline 20 de bucati, capperi 1/2 lingurita, rosii 5-6 bucati sau o cutie, ulei de masline, usturoi, patrunjel, ardei iute

Mod de preparare:

In timp ce se fierbe pasta, se pune intr-o tigaie uleiul si usturoiul la prajit, se adauga ansoa, maslinele taiate, rosiile, sare, piper, se lasa la fiert 10 min., se adauga capperi, ardeiul iute si patrunjelul, se amesteca cu pasta cand e fiarta.

Specific: Italia

Penne cu sos de ardei copti si busuioc

Ingrediente:
400 g Penne (macaroane scurte), 3 ardei grasi galbeni, 1 ardei gras rosu (capia), 8 fire busuioc, 1 ceapa, 1 catel de usturoi, 150 ml frisca nebatuta (smantana subtire), 2 linguri ulei de masline, 1 priza de cimbru uscat.
(pentru 4 persoane)

Mod de preparare:

Coaceti ardeii, puneti-i intr-o cratita, presarati peste ei putina sare, acoperiti-i cu un capac si lasati-i asa pana ce se racesc. Curatati-i de coaja si de seminte si taiati-i fasii. Puneti deoparte fasiile de ardei rosu (capia) si cateva de ardei galben. Curatati ceapa si usturoiul, tocati-le marunt si puneti-le la calit in uleiul incins. Adaugati fasiile de ardei galben si cimbrul si lasati-le sa se dunstuiasca 5 minute. Incorporati apoi frisca sau smantana si busuiocul verde taiat cu foarfeca, gustati de sare si piper si mai lasati-le inca 5 minute pe foc mic. Turnati compozitia din cratita in robotul de bucatarie si mixati-o pana ce obtineti un sos fin. Intre timp, fierbeti macaroanele (circa 10 minute) intr-o oala mai mare cu apa sarata (multa). Scurgeti-le imediat, rasturnati-le intr-un castron incalzit, turnati peste ele sosul si decorati-le cu fasiile de ardei rosu si galben puse deoparte. Serviti-le fierbinti.

Specific: Franta

Pizza

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 1,200 g faina, 80 g drojdie, 1 l lapte, ulei, 50 g sare.

Pentru umplutura: 100 g pasta de tomate, 500 g sunca presata, 250 g ciuperci conservate, 500 g cascaval, 200 g masline, 50 g zahar, cimbru, 800 ml suc de rosii, 50 g unt.

Mod de preparare:

Faina se cerne, laptele se fierbe, sunca se taie felioare subtiri, ciupercile se taie in lamele, maslinele se curata de simburi si se taie lamele, cascavalul se da prin razatoare. Din faina, lapte, drojdie de bere, ulei si sare se prepara aluatul. Se lasa circa 30 minute, apoi se portioneaza in forma de sfera si se lasa sa creasca, pe o planseta de lemn. Fiecare portie se întinde in tavite speciale (sau pe tava de aragaz) unse cu ulei. Separat se pregateste sosul din pasta de tomate diluata cu putina apa, sucul de rosii si untul, se adauga zaharul, piperul, cimbrul si sarea. Se fierbe compozitia si dupa racire se toarna peste aluatul pus in tavite sau in tava. Se asaza apoi sunca si ciupercile repartizindu-le uniform pe toata suprafata. Se decoreaza cu masline si jumatate din cantitatea de cascaval. Se introduce in cuptorul bine incins, pina cind preparatul este aproape gata (rumenit). Spre sfirsitul coacerii se adauga cascavalul ramas si se mai introduce la cuptor pentru gratinare. Dupa coacere se scot din tavite (tava) si se pun in farfuriile de servit.

Specific: Italia

Ravioli cu dovleac

Ingrediente:
Umplutura: 500 gr. dovleac, 2 linguri cozi de ceapa verde (taiate), 1 varf de cutit nucsoara; Aluatul: 380 gr. faina, 1 varf de cutit sare, 4 oua batute usor, 1 ou batut usor (pentru uns); Sosul: 125 gr. unt, cascaval ras, cozi de ceapa verde.

Mod de preparare:

Umplutura - Se coace dovleacul la foc potrivit (180 grade C) circa o ora, se lasa sa se raceasca, se scot semintele, iar miezul se desprinde de coaja si se zdrobeste cu furculita. Apoi se amesteca cu cozile de ceapa tocate marunt si cu nucsoara. Aluatul - Se pun intr-un castron faina si sarea, se face o gropita la mijloc si se toarna cele 4 oua batute usor. Se amesteca incet cu furculita, pana ce se-ncheaga aluatul. Se aseaza pe o planseta infainata si se framanta pana ce devine elastic si neted. Se ia o patrime din aluat si se intinde o foaie foarte subtire, dreptunghiulara, apoi se intinde a doua patrime, avand grija ca foaia aceasta sa fie ceva mai mare. Se ia cu lingura umplutura de dovleac si se pune gramajoare pe prima foaie, in randuri, la distante de 5 cm. Aluatul dintre gramajoarele de dovleac se unge usor cu oul batut, dupa care se aseaza deasupra foaia a doua. Se apasa cu degetele intre gramajoare, ca sa se lipeasca foile de aluat, apoi se taie patrate, cu o rotita data prin faina sau cu un cutit ascutit. Se procedeaza la fel si cu restul de aluat.

Se pune apa pe foc si cand clocoteste, se baga ravioli in oala si se fierb circa 4 minute. Se scurg si se tin la cald intr-un castron. Se pune untul sa se incinga si cand s-a rumenit putin, se toarna peste ravioli. Se presara cascaval ras si se garnisesc cu cozi de ceapa verde, taiate rondele.

Specific: Italia

Risotto clasic cu ciuperci

Ingrediente:
350 gr. orez cu bobul rotund (pe cutiile de import scrie "arborio"), 200 gr. muschi tiganesc, 500 gr. ciuperci (in Maramures si in Ardeal se gasesc la piata, urechiuse sau galbiori), 100 gr. unt, 2 catei de usturoi, 3 patratele de concentrat de supa de vaca, 1 ceapa mica, 100 gr. parmezan sau cascaval ras, 1 legatura de patrunjel, sare, piper

Mod de preparare:

Puneti la fiert 1,5 litri de apa cu patratelele de concentrat de supa. Dati vasul deoparte. Taiati muschiul tiganesc (sau orice piept de porc afumat) in felii. Curatati usturoiul.
Spalati ciupercile si taiati-le in bucati. Puneti sa se incinga 30 de grame de unt (o lingura de supa cu varf) intr-o tigaie si caliti in el ciupercile, muschiul taiat felii si cateii de usturoi intregi. Sarati, piperati, lasati sa fiarba totul vreme de 10 minute, in apa lasata de ciuperci.

Curatati si tocati ceapa. Caliti-o intr-o alta tigaie, in 30 gr. de unt, pana se aureste. Adaugati orezul si lasati-l sa se caleasca impreuna cu ceapa, pana ce devine sticlos. Turnati o cana de supa de vita si puneti orezul sa fiarba pe flacara mica, cca 20 de minute, adaugand mereu supa, pe masura ce lichidul este absorbit. Sarati, piperati.
Gustati ca sa vedeti daca orezul e bine fiert. Apoi adaugati ciupercile, feliile de muschi afumat si cateii de usturoi, parmezanul sau cascavalul ras si restul de unt. Amestecati cu grija si lasati cratita pe marginea plitei, vreme de 3 minute. Serviti Risotto foarte fierbinte, presarat cu patrunjel tocat.

Specific: Italia

Spaghete cu carne

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:
Pentru 6 persoane: 300 gr spaghete, 2 linguri de ulei, 1 ceapa taiata marunt, 1 morcov mediu taiat marunt, 1 ardei gras taiat felii, 1/2 ardei iute taiat rondele, 1 ardei capia copt, taiat fisii, 400 gr ciuperci proaspete, 150 gr cirnat afumat
300 gr carne tocata, 400 gr rosii tocate (sau 4 rosi mari, decojite si taiate marunt), sare,
1/2 linguita praf de usturoi (sau 1 catel de usturoi pisat), 1/4 lingurita piper, 1/4 lingurita boia iute, 1/2 lingurita busuioc uscat,
1/2 linguita oregan uscat, 30 gr unt,
250 gr cascaval ras

Mod de preparare:

Spaghetele se pun la fiert in multa apa cu sare. Intr-o tigaie mai mare se incinge uleiul si se caleste ceapa cu ardeiul gras si ardeiul iute. Se adauga cirnatul afumat decojit si maruntit si carnea tocata. Se adauga rosiile cu suc cu tot, ciupercile, morcovii si ardeiul copt. Se presara

mirodeniile (usturoi, piper, boia iute, busuioc, oregan, sare). Se lasa sa fiarba incet la foc mediu-mic. Spaghetele fierte "al dente" (putin tari) se scurg de apa si se amesteca cu untul. In caserola care merge la cuptor se asaza spaghetele, deasupra continutul tigaii si se acopera totul cu cascavalul ras. Se lasa la cuptor 20 de minute la foc iute (200 gr) pina cind cascavalul este complet topit si un pic rumenit).

Specific: Italia

Spaghete cu muschiulet si ciuperci

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
500 gr. pachet spaghete, o cutie ciuperci, 1/2 pachet margarina, 200 gr. muschiulet, 50 gr. masline, 100 gr. pasta tomate, 100 gr. cascaval ras foarte fin
pipe, condimente dupa gust.

Mod de preparare:

Se fierb spaghetele in apa cu sare, cam 10-15 minute, dupa aceea se trec printr-un jet de apa rece. Intr-un ceaun se pune margarina, muschiuletul, ciupercile taiate foarte fin, condimentele, piperul dupa gust, pasata de tomate, putina apa. Se obtine un sos dens.
In acesta se toarna spagetele, se amesteca pina sint acoperite foarte bine cu sos, iar apoi se pune cascavalul. Se amesteca totul, iar la sfirsit se pot pune 2-3 linguri smintina.Se servesc calde

Specific: Italia

Spaghete cu usturoi, ulei si ardei

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:
5 catei de usturoi mari, ulei dublu rafinat de masline, un ardei iute sau boia, spaghete (80 g/persoana), apa, sare grunjoasa

Mod de preparare:

Intr-o tigaie antiaderenta se incalzeste uleiul de masline si se adauga usturoiul pisat sau taiat cit mai marunt. Cind e aurit, se adauga ardeiul taiat marunt sau boiaua si dupa un alt minut se stinge focul. Trebuie multa atentie sa nu se arda usturoiul, pentru ca ar deveni totul amar.
Spaghetele se pun in apa sarata si deja in clocot si se fierb cit indica pe pachet (de regula 8-9 minute). Odata scurse de apa, se amesteca cu condimentul mai sus prezentat si se pun din nou pe foc mediu pentru un minut, amestecind usor.Se servesc imediat ce se iau de pe foc

Specific: Italia

Spaghetti ala Bolognese

Ingrediente:
250g carne tocata de porc , 250 g carne de vitel, 1 kg Spaghetti, 6 cuti de rosii (pelati), sare, piper, usturoi, busuioc, patrunjel, ulei de masline 2 linguri, parmesan, 1 dl de vin alb.

Mod de preparare:

Se caleste ceapa marunta (2 cepe mari), nu trebuie sa se inegreasca, se adauga carnea tocata ,cu care se caleste mai departe toul la foc mijlociu, se adauga usturoiul pisat (3 catei). Dupa ce se evapora apa de la carne se adauga vinul alb. Se lasa sa se evapore vinul dupa care se pun rosiile date prin sita, fara simburi, rosiile trebuie sa devina ca un sos inante de a fi puse peste carne. Se lasa totul la fiert timp de doua ore.
Cind sosul este aproape gata se pune la fiert o oala cu apa pentru pasta, la care se adauga o lingura de sare si o lingura de ulei de masline. Cind apa clocoteste se pune pasta si se lasa la fiert de la 6 la 8 minute (Spagehtti Barilla), pasta trebuie sa fie al dente. Dupa care se scurge se pune intr-un castron in care era deja sos, apoi se amesteca cu sosul de rosi. In momentul cin se serveste se adauga din cratita o lingura mare de sos iar pe deasupra se pune parmesanul dat deja inainte prin razatoare.
Se insoteste cu un bun pahar de vin rosu. Va urez pofa buna. Atenziune tot secretul sta in coptura sosului nu mai putin de doua ore.

Specific: Italia

Tagliatele con verdure e speck (taietei cu verdeturi si carne afumata)

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
1 ardei, 1/2 vanata, 50 g de speck (carne afumata), 3-4 rosii, 300 g taietei lati, ulei de masline, un catel de usturoi, patrunjel

Mod de preparare:

Se pune in tigaie uleiul cu usturoiul, se adauga ardeiul taiat subtire, vanata taiata subtire, se lasa sa se patrunda, se adauga rosiile taiate cubulete, sare, piper, ardei piscator. Se adauga speckul taiat foarte subtire, se mai lasa 2 min. pe foc dupa care se amesteca cu taietei fierti.Se servesc calzi, presarati cu patrunjel

Specific: Italia

Tagliatele cu broccoli si costita

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
500 gr. tagliatele, 1 broccoli, 250 gr. costita afumata, 300 gr. smantana, unt pt. prajit, cascaval ras

Mod de preparare:

Se fierb pastele conform instuctiunilor. Broccoli se desface in buchetele mici si se fierbe 5 minute in apa cu sare. Costita taiata in fasii se rumeneste in unt pana devine aurie. Se amesteca intr-un vas tagliatelele cu smantana, costita si broccoli si se mai dau 5 minute pe foc. Se servesc imediat cu cascaval ras desupra.

Specific: Italia

Budinci

Budinca de telemea cu ardei

Ingrediente:
400 gr. telemea grasa, 1 ou, 75 gr. smantana groasa, 1 lingura de seminte decojite de bostan, 1 lingura de untdelemn fin, 1 ardei verde.

Mod de preparare:

Se zdrobeste telemeaua cu furculita si se amesteca bine cu oul si cu smantana. Se adauga semintele de bostan, prajite fara grasime intr-o tigaie. Se pune crema de branza intr-un vas rezistent la foc (diametrul de cca 22 cm). Se picura pe deasupra ulei. Se baga in cuptorul incins dinainte si se lasa 20 de minute la treapta a doua a aragazului. Se spala ardeiul, se curata de seminte si se taie in rondele subtiri. Se pun peste budinca de branza cand este gata, asezandu-se uniform. Se mananca de preferinta cu paine neagra sau de secara.

Specific: Franta

Salate cu carne

Salata Blanche

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
3 mere, 3 teline potrivite fierte, carnea de la un piept de pui fiert in supa, 250 gr. smintina, boabe negre de strugure de la doi ciorchini, 2 linguri maioneza, sare, piper

Mod de preparare:

Se toaca merele, decojite, telina fiarta si carnea de pui, in cubulete. Se amestesca impreuna cu smintina si maioneza. Se drege cu sare si piper. Se adauga boabele de struguri, amestecind cu grija. Se pastreaza in jur de 10-12 boabe frumoase pentru ornare.Salata se pune intr-un castron sau bol de sticla. Se asaza deasupra boabele de struguri, intr-un design preferat. Se serveste ca aperitiv sau felul intii.

Specific: Franta

Salata cu ananas

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
200 gr. carne de pasare, 150 gr. ananas (conservat), 200 gr. cascaval pentru salata, maioneza (cit credeti), 6-7 masline

Mod de preparare:

Se pune la fiert un piept de gaina, ananasul conservat (nu compot) se scurge bine apoi se taie cubulete marunte, cascavalul la fel se taie cubulete, maslinele se maruntesc foarte bine.Se serveste ca aperitiv sau garnitura la o friptura picanta. Salata se amesteca cu maioneza inainte cu 10 min de a fi servita. Se orneaza cu frunze verzi de varza germana

Specific: Italia

Salate cu peste

Salata de macaroane cu peste afumat

Ingrediente:
200 gr. macaroane scurte, sare, castraveti acri (cam 100 gr.), 1 ceapa, 100 gr. maioneza, 1 legatura de marar, piper proaspat macinat, 1 castravete verde mijlociu, 200 gr. fileuri de peste afumat (macrou).

Mod de preparare:

Se fierb macaroanele in multa apa cu sare, fara a le lasa sa se inmoaie prea mult. Se strecoara, lasandu-se sa se scurga bine apa.

Se taie castraveciorii murati in rondele subtiri (saramura se pastreaza). Se curata ceapa, se toaca marunt. Se amesteca maioneza, saramura de castraveti (3-4 linguri), ceapa tocata si mararul tocat. Se sareaza si se pipereaza puternic. Se toarna peste macaroane si se amesteca si cu castraveciorii murati. Se lasa o ora sa se patrunda.

Se curata de coaja castravetele crud si se taie in cubulete. Se pune si el in salata, se mai sareaza si pipereaza o data.

Se taie fileurile de macrou afumat in bucati potrivite, care se aseaza peste salata. (Macaroanele absorb mult lichid. Daca lasati salata sa astepte prea mult si vi se pare ca s-a uscat, mai adaugati putin lapte).

Specific: Franta

Salata de ton cu andive

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:
1 cutie ton, 1 cutie boabe de poumb, 1,2 andive, zeama de lamiie, maioneza (optional)

Mod de preparare:

Intr-un castron se amesteca andivele spalate si taiate, porumbul scurs si conserva de ton cu tot cu ulei, pentru a se evita maioneza, daca se doreste. Se adauga zeama de lamaie.

Specific: Franta

Salata scorpio

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
200 gr. ton, 1/2 kg cartofi, 100-200 gr. ceapa, 3 oua, 1oo gr. masline, 3 buc rosii, tarhon, sare, otet, ulei

Mod de preparare:

Se fierb cartofii in coaja si ouale, se face o salata asortata din cartofi fierti, ceapa taiata felii potrivite si oua, se adauga la compozitie tonul fiert si marinat, maslinele si tarhonul si se presara dupa gust sare, ulei si otet. Se serveste ornata cu rosiile taiate felii sau rondele

Specific: Italia

Salate de fructe

Rosii caramelizate umplute cu macedonia de fructe

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
60g ananas, 1 portocala, 1 para, un mar verde,o banana, 50g pistachi proaspeti, 1 baton vanilie, 15g stafide, migdale, alune, brandy,1 paharel de apa, 3 linguri de zahar, 1 lingura de pesmet, 2,3 rosii

Mod de preparare:

Fructele, spalate se curata de coaja si se taie cubulete fine. Se maruntesc alunele si pistachi. Intr-un castron se pune 1 lingura de zahar, cubuletele de fructe, stafidele, migdalele si se adauga putin brandy si lingura de pesmet. se amesteca usor si se lasa la macerat. Intre timp se spala rosiile, li se taie capacul de deasupra si se golesc de seminte. Dupa care se scurg de lichidul ramas, se presara cu putin zahar dupa care se umplu cu macedonia obtinuta. Odata umplute, intr-o cratita, pe foc moderat se adauga restul de zahar ramas, brandy-ul si se lasa sa se evaporeze usor, dupa care se pune bastonul de vanilie si paharelul de apa. Cand fierbe, se introduc rosiile care s-au acoperit cu capacelele inlaturate anterior si se lasa pe foc, dar trebuiesc impermanenta mentinute umede cu lichidul format. Dupa cca 15-20 minute se scot de pe foc, se aseaza pe un platou.Se pot servi impreuna cu inghetata de fructe sau de iaurt.

Specific: Italia

Salata de avocado

Ingrediente:
6 avocado, 3 rosii, 1 ceapa rosie, suc de lamaie, sos picant, 1-2 catei de usturoi.

Mod de preparare:

Se amesteca toate ingredientele si se serveste cu sos picant.

Specific: Italia

Salate de legume

Panzanella - Salata italieneasca cu paine

Ingrediente:
300 g paine alba (din ziua precedenta), 8 linguri ulei de masline, 700 g rosii, un ardei gras (200 g), 1 ceapa rosie de apa (50 g), 1 legatura busuioc, 1 catel de usturoi, 1 lingura capere, 4 linguri otet alb, sare, piper.

Mod de preparare:

Se taie painea cubulete de circa 2 cm. Se incing intr-o tigaie trei linguri de ulei si se prajeste painea, amestecand intruna, pana ce devine crocanta. - Se spala rosiile si se taie marunt. Ardeiul, curatat de seminte si nervuri, se taie fasii, iar ceapa - fideluta. Se spala busuiocul, se aleg frunzulitele si se toaca marunt, iar usturoiul curatat se preseaza sau se zdrobeste. - Se amesteca painea cu rosiile, ardeiul, ceapa si caperele si se adauga otetul batut cu restul de ulei, busuioc, sare si piper si, la sfarsit de tot, usturoiul. Se amesteca bine salata si se lasa 30 de minute la rece. Se gusta de sare si piper si se serveste garnisita - eventual - cu frunzulite de busuioc.

Specific: Italia

Salata de cartofi italieneasca

Ingrediente:
750 gr. cartofi rosii (rezistenti la fiert), sare, 1 ceapa, 1/8 l apa fiarta cu Vegeta sau Knorr, 6 linguri de otet alb de vin, piper, 1 dovlecel, 6 linguri de ulei de masline (sau altul fin), 1/2 salata verde, 250 gr. rosii lungi (tata caprei sau altele de dimensiune mica), 150 gr. telemea, 100 gr. masline negre fara samburi, seminte de pin (se gasesc in comert, in pungulite, pot fi inlocuite cu chimion), 1 catel de usturoi, 1 legatura de patrunjel.

Mod de preparare:

Se fierb cartofii in apa sarata, vreme de 20 de minute. Se scurg de apa, se curata de coaja si se taie felii.

Se curata ceapa si se taie in doua, apoi in felii putin mai grosute. Se fierbe in apa cu Knorr sau Vegeta, impreuna cu 3 linguri de otet, sare, piper si un varf de cutit de zahar (lichidul trebuie sa fie bine condimentat).

Se toarna lichidul cu ceapa peste cartofii taiati, amestecand usurel ca sa nu se sfarame si se lasa sa se marineze o ora.

Separat, se curata dovleceii de coaja, se taie in doua, apoi in felii mai groase.

Se prajesc scurt, pe ambele parti, in doua linguri de ulei incins, apoi se lasa sa se raceasca.

Se spala si se alege salata, se pune sa se scurga in sita. Se spala rosiile si se taie in doua. Branza de telemea se taie in cubulete. Se rumenesc semintele de pin intr-o tigaie fara untura. Se amesteca restul de untdelemn, otet, sare si piper. Se curata usturoiul si se da pe razatoarea mica. Se pun toate, impreuna cu maslinele negre, peste salata de cartofi. Se amesteca usor, se presara deasupra patrunjelul tocat.

Specific: Italia

Salata Dijon

Timp de preparare: 25 min

Ingrediente:
o capatana salata verde, 50g seminte de migdale, 200g brocoli, 50g masline verzi ampanate, 150g mustar dijon, 200g iaurt, 10g boia de ardei dulce, 50g ceapa uscata uscata, 10g sare, 3g piper

Mod de preparare:

Broccoli se taie buchetele si se da un clocot in apa cu sare, salata verde se spala foaie cu foaie an apa rece, se rumenesc usor semintele de migdale intr-o tigaie din teflon, apoi se lasa la racit in timp ce taiem ceapa la un feliator in forma de inele, luam iaurtul si intr-un vas adaugam 2 linguri de mustar dijon, sarea, piperul, boia de ardei se amesteca pana se obtine un dresing omogen. Pe o farfurie intinsa se aranjeaza salata verde, iar peste salata se aseaza buchetelele de brocolli, maslinele verzi, semintele de migdale, se adauga sosul dresing, iar peste se orneaza cu inele de ceapa.Se serveste ca aperitiv sau fel principal cu toast(paine) prajit

Specific: Franta

Salata franceza cu sfecla si porumb

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:
200 g. sfecla rosie coapta sau murata (din comert), 1 conserva mica porumb, salata verde (creata), 150g. maioneza light (un borcan mic)

Mod de preparare:

Se toaca sfecla in cubulete mici, orientativ la dimensiunea boabei de porumb. Se spala si se toaca salata verde in fasii subtiri. Se scurge porumbul. Toate componentele se pun intr-un castron si peste ele se pune maioneza. Se amesteca pana rezulta un sos de culoare roz. Puteti adauga sare si piper, dupa gust.Se poate manca independent (pentru cei/cele care tin o dieta de slabire) sau ca salata la felul principal

Specific: Franta

Salata mediteraneana cu vinete

Ingrediente:
1 vanata mare, 1 lingura sare, 250 g rosii mici, 1-2 linguri ulei de masline, 1 ardei gras rosu (potrivit) taiat in doua, 1 ardei gras verde (mic) taiat in doua, 1/3 ceasca frunze de busuioc proaspat, 2 dovlecei mijlocii taiati felii, 90 g ciuperci taiate in doua, 2 linguri maghiran verde tocat, 3 linguri otet aromat si inca 1-2 linguri ulei de masline.
(pentru 6 persoane)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade si se unge cu ulei o tava. Se taie vanata felii subtiri, pe lung, se pune pe un fund de lemn si se sareaza. Se lasa sa stea 15 minute, se clateste cu apa rece, se zvanta bine intr-un servet si se aseaza feliile pe tava, una langa alta.

2. Se cresteaza fiecare rosie (in cruce) si se aseaza pe tava cu vinete. Se ung toate legumele cu ulei si se dau 10 minute la cuptor, dupa care se scot, se lasa sa se raceasca si vinetele se taie fasii.

3. Ardeii copti si curatati de pielita se taie in doua, se indeparteaza semintele si apoi se taie si ei fasii, la fel si frunzele de busuioc. Dovleceii se pun intr-o forma rezistenta la foc si se oparesc cu apa clocotita. Se lasa sa stea 1 minut, se scurg, se scufunda in apa rece si se lasa din nou sa se scurga bine.

4. Se pun toate legumele, impreuna cu verdeata, intr-un castron mare, se stropesc cu ulei si otet si se amesteca. Se lasa o ora sa se patrunda si se servesc la temperatura camerei.

Specific: Italia

Salata siciliana

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
500 gr. cartofi copti, 500 gr. mere cretesti, 400 gr. telina; pt maioneza: 1 ou, 120 gr. ulei, 1/2 lamiie, sare, piper

Mod de preparare:

Cartofii bine spalati si uscati se coc in cuptor. Se curata calzi, se lasa sa se raceasca si se taie. Telina, curatata si spalata, se taie foarte subtire, ca taiteii. Merele se curata si se taie felii. Se amesteca toate intr-o salatiera. Se prepara maioneza si se amesteca cu celelalte. Salata se poate consuma si a doua zi.

Specific: Italia

Salate reci

Salata de Nisa

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:
6 rosii mici, 100 gr. fasole verde fiarta, 5 cartofi fierti, 2 ardei grasi, 1 cutie de thon, 1 cutie fileuri de anchois, 100 gr. masline negre mici, 3 oua fierte tari, 1 ceapa mica, 1 catel de usturoi, 4 linguri ulei de masline, 2 linguri otet de vin alb, 1 lingura capere, 10 frunze de busuioc proaspat, sare, piper

Mod de preparare:

Se pune un ou deoparte, pentru sos.
Se freaca bine un castron cu catelul de usturoi, ce ramine se toaca marunt.
Se taie fasolea in doua bucati. Se taie cartofii, ceapa, ardeiul gras în rondele.
Se taie rosiile si ouale in sferturi.
In castron se pune un strat de cartofi, deasupra un strat de fasole verde, apoi rosiile, ceapa, ardeiul gras si se presara restul de usturoi. Se termina cu fileurile de anchois, tonul taiat bucatele, maslinele si feliile de ou.
Se sareaza, se pipereaza.
Se face un sos din ulei amestecat cu otet si galbenusul celui de-al treilea ou.
Se toarna peste salata si se presara cu busuiocul tocat si cu capere.Cartofii se pot înlocui cu orez fiert

Specific: Franta

Salata de orez

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:
200 g orez (de preferinta Thai sau Basmati, cu bobul lung, nu Uncle Ben's), o cutie de ton natur sau in ulei, 100 gr creveti fierti si decorticati (pot fi si congelati), 150 gr surimi (batoane aromatizate cu crab), un pumn de masline negre, un pumn de masline verzi, 1/2 ardei gras rosu, 1/2 ardei gras verde, 1 lingura de capere, 2 oua, 3 rosii, 4 linguri de ulei, zeama de la o lamiie, sare, piper

Mod de preparare:

Se fierbe orezul 15 min. in apa clocotita.
Se rastoarna in strecuratoare si se clateste bine sub jet. Se scurge bine. Se rastoarna intr-un castron mare. Se toarna deasupra uleiul si zeama de lamiie, sarea si piperul.
Se adauga cutia de ton bine scursa de zeama, se amesteca. Se adauga maslinele, caperele, crevetele si batoanele de crab (care se taie in prealabil in felii de 1 cm).

Se adauga ardeiul gras taiat in zaruri, se amesteca. Deasupra se decoreaza cu felii de ou fiert tare si felii de rosii.

Specific: Franta

Salata de ton cu ansoa

Timp de preparare: 5 min

Ingrediente:
salata verde, rosi, castraveti, ridichi, ton ansoa, ulei de masline, sare, piper alb, ceapa rosie, oregano

Mod de preparare:

Se taie salata potrivita, se aseaza ca un pat, rosiile si castraveti se taie cubulete si se pune peste ele, ridichiile se taie fideluta si se aseaza de jur in prejur precum si tonul si ansoa.Se serveste la porceta (porcusor de lapte la cuptor)

Specific: Italia

Sandviciuri

Bruschetti cu ciuperci

Ingrediente:
8 felii de franzela, 1 catel de usturoi, 250 gr. ciuperci marunte, 300 gr. rosii mici, 1 lingura de unt topit, sare, piper, frunze de menta sau busuioc.

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul. Se pun feliile de franzela pe raftul din mijloc si se lasa sa se prajeasca cam 5 minute. Se amesteca usturoiul ras cu untdelemnul si se intind cu o pana pe feliile de franzela prajita.
Se spala ciupercile, se curata si se lasa sa se zvante bine. Se oparesc rosiile, se curata de pielita, se taie in doua, li se scot semintele si se taie felii. Se spala si se rup frunzulitele de menta sau busuioc.
Se incinge untul topit intr-o tigaie. Se pun ciupercile si se prajesc la foc mare, pana cand nu mai lasa lichid. Se sareaza, se pipereaza. Se adauga feliile de rosii si busuiocul (menta). Amestecul de rosii cu ciuperci se intinde peste feliile de franzela prajita, unse cu usturoi.

Specific: Italia

Croque Monsieur

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:
300 gr. swaitzer, 6 felii de sunca, 12 felii de paine toast, unt, 200 gr. smintina

Mod de preparare:

Pe o tava se pune o folie de aluminiu pe care se pun 6 felii de piine. Fiecare felie se unge cu unt si peste se pune o felie subtire de swaitzer si o felie de sunca, ambele taiate exact pe forma feliei de piine. Se pune si a doua felie de piine. Separat swaitzerul care a mai ramas se rade si se amesteca cu smintina. Aceasta compozitie se pune peste sandviciurile din tava si dupa aceea se pune tava la cuptor pina cind se rumenesc.Se servesc calde

Specific: Franta

Sosuri

Pesto Genovese

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:
3 catei de usturoi, un praf de sare, 3-4 lingurite muguri de pin, doua miini de frunze de busuioc, 1 -2 legaturi mici de patrunjel, 90 - 125 ulei extravirgin, 8 lingurite parmezan, 1 - 2 lingurite apa fierbinte de la pastele fierte

Mod de preparare:

Se piseaza usturoiul folosind putina sare pentru a-l inmuia. Se amesteca la mixer sau robot cu mugurii de pin, frunzele de busuioc si patrunjelul. Treptat se adauga ulei de masline si se continua mixarea pina cind amestecul devine o pasta verde. Daca este prea groasa, se mai adauga ulei. Nu e o problema daca e prea subtire, pentru ca se va adauga parmezan. Se adauga brinza si se amesteca, impreuna cu doua lingurite de apa in care au fiert pastele.

Specific: Italia

Ragú

Timp de preparare: 1 h30 min

Ingrediente:
3 cepe medii, 1 ardei gras, 2 morcovi, 10 catei de usturoi, lujeri (bete) de telina, 1 kg. carne tocata (vita si porc), 250 ml vin rosu sec si mai putin aromat, 500 ml suc de rosii (rosii in bulion tocate marunt sau date prin mixer/blender), piper, sare, ardei iute tocat marunt (boia)

Mod de preparare:

Se toaca legumele cat mai marunt, dupa care se calesc in putin ulei (preferabil de masline).
Se adauga carnea si se lasa sa se rumeneasca la foc iute (are tendinta sa se adune in cocoloase si sa se lipeasca, de aceea se amesteca si se marunteste continuu).
Se adauga vinul si se reduce focul. Dupa ce a scazut bine, se adauga rosiile (sucul), se condimenteaza si se lasa pe foc pana atinge consistenta potrivita (o pasta mai moale).

N.B. Carnea se poate inlocui cu 2-3 conserve de ton in ulei(se foloseste de la inceput uleiul din conserve, adaugandu-se alt ulei numai daca este necesar), caz in care se pune vin alb, sec.Se scoate cam ¼ din sos iar restul se amesteca cu 500 gr. paste (fierte in prealabil). Cantitatea ramasa se pune in farfurii deasupra pastelor dupa care se presara cu parmezan/cascaval ras si patrunjel.

Specific: Italia

Sos de spaghete condimentat

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
2 linguri ulei de masline, 3-4 catei usturoi, o cutie ciuperci, 7-10 masline verzi,
750 gr. de carne tocata foarte fin (preferabil de vita); condimente: dafin, busuioc sau oregano, rosmarin,sare, piper; o lingurita zahar, 3 linguri de bulion, 350-500 gr. suc de rosii, 75 gr. unt, 1 ou crud, 1 pachet spaghete

Mod de preparare:

Se pune uleiul de masline intr-o cratita si se incinge. Cind este incins bine, se pun cateii de usturoi, pisati in prealabil, in uleiul incins si se lasa sa se "aureasca" un pic uleiul. In acest fel, uleiul va capata un puternic miros de usturoi si va pierde mirosul puternic de masline.

Dupa circa 3-5 minute, se pune, impreuna cu uleiul si usturoiul, carnea de vita tocata.
Se adauga sarea, piperul si celelalte condimente: o foaie de dafin, busuioc proaspat tocat sau uscat, oregano, si foarte putin rosmarin, deoarece are o aroma foarte puternica.
Se amesteca incontinuu cu lingura de lemn, astfel incat carnea sa se rumeneasca bine aproximativ 15 minute. Se pun ciupercile tocate nu foarte marunt si maslinele, taiate felii. Se amesteca 10 minute, apoi se incorporeaza bulionul si sucul de rosii. Se adauga si zaharul, se amesteca incontinuu pina se incorporeaza sucul de rosii si zaharul, se da focul incet, apoi se acopera cratita cu capacul si se lasa sa scada 30 de minute. Separat, se fierb spaghetele cu untul.

Dupa ce au fiert, se strecoara si apoi se pun intr-un castron. Se sparge un ou crud si se amesteca bine. Se asaza spaghetele in forma de cerc pe o farfurie mare, se pune sosul, se presara parmezan proaspat ras, patrunjel verde tocat foarte fin si se decoreaza cu o frunza de menta.

Specific: Italia

Sos Puttanesca

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:
4 catei de usturoi, 1 ceapa mica, 4 fileuri de ansoa in ulei, 2 linguri de capere, 1 virf de cutit de boia iute, 15 masline verzi fara simburi, 15 masline negre fara simburi, 1 lingura de pasta de tomate, 4 rosii, 3 linguli de ulei de masline, 1 lingura de frunze de busuioc tocat, 30 g parmezan ras

Mod de preparare:

Se pune uleiul intr-o tigaie la foc mic, se adauga fileurile de ansoa, ceapa si usturoiul tocate. Se lasa pina ceapa devine stravezie. Se adauga pasta de rosii, si rosiile jupuite si sfarimate,

caperele, maslinele si boiaua. Se fierbe la foc mic 10-15 min. Se da la o parte, se adauga busuiocul si parmezanul. Se poate trece 15 secunde la mixer
Se toarna peste paste.

Specific: Italia

Cocteiluri si lichioruri

Bomba"scorpio"

Timp de preparare: 10 min

Ingrediente:
100 ml vodka, 50 ml gin, 100 ml metaxa, 25 ml suc lamiie, 25 ml suc rosii, 50 ml lichior oua, 50 gr. praf capucino, 4 cuburi gheata

Mod de preparare:

Se amesteca bauturile inpreuna cu 2 cuburi de gheata si praful de capucino intr-un mixer.Se serveste cu gheata si pahar glazurat cu zahar

Specific: Italia

Rai divin

Timp de preparare: 5 min

Ingrediente:
Sampanie de capsuni, spuma de capsuni, crema de wiskey, scortisoara, lichior de ciocolata

Mod de preparare:

Se amesteca toate intr-un shaker.Se serveste la pahar cu decor de frisca, ciocolata amaruie rasa pe deasupra, si un betisor de scortisoara.

Specific: Franta

Dulciuri diverse

Clafoutis de cirese

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
1 kg de cirese, 4 oua, 125 g faina, 150 g zahar tos, 30 cl de lapte, 25 g unt sau margarina, 1 virf de cutit de sare, zahar pudra (pentru prezentare), aroma scortisoara sau zahar vanilat

Mod de preparare:

Se scot samburii de la cirese. Intr-un vas de 30 cm, care s-a uns bine cu unt sau margarina se aseaza ciresele, formandu-se un strat. Se presara 100 de g din zaharul tos deasupra cireselor.

Separat se amesteca restul ingredientelor cu aroma aleasa (scortisoara ori un plic de zahar vanilat, dupa gustul bucataresei). Se varsa amestecul peste cirese si se introduce la cuptor (incalzit prealabil la 200 grade C - termostat 6/7), timp de 45 de minute.Se serveste la temperatura ambianta presarat cu zahar pudra deasupra

Specific: Franta

Galuste de orez prajite

Ingrediente:
50 g stafide, 2 linguri vin dulce, 750 ml lapte, 1/2 lingurita sare, 250 g orez (cu bobul rotund), 1 portocala, 2 oua, 2 linguri unt, 1 lamaie, 70 g zahar, 50 g migdale zdrobite, 1 lingura faina, ulei (unt) pentru prajit, zahar farin pentru pudrat.

Mod de preparare:

Se inmoaie stafidele in vin si se lasa sa stea asa toata noaptea. Se pune pe foc laptele cu sarea si, cand da in clocot, se toarna orezul (putin cate putin, ca la mamaliga pripita). Se lasa sa se umfle - la foc mic -, amestecand intruna, dupa care se pune deoparte sa se raceasca. Se rade coaja de portocala si de lamaie, si se incorporeaza in orez. Apoi se adauga galbenusurile, untul, 50 g zahar, migdalele zdrobite si stafidele cu vin cu tot si se amesteca bine. Se bat albusurile spuma, se adauga 20 g de zahar si faina si se incorporeaza in orez. Se incinge bine uleiul sau untul (la 170¡), se ia cate-o lingura de orez (cat o galusca), se impinge cu o alta lingura in grasimea incinsa si se prajeste pana ce se rumeneste frumos. Galustele rumenite se scurg pe hartie absorbanta, se aseaza pe un platou si se pudreaza cu zahar.

Specific: Italia

Tarta provensala cu mere

Ingrediente:
Aluatul: 125 gr. faina, 1 lingura de zahar, o priza de sare, 60 gr. unt sau margarina, 1 ou. Umplutura: 600 gr. mere, faina pentru uns fundul de lemn, grasime pentru forma, 80 gr. miere de salcam.

Mod de preparare:
Aluatul - Se amesteca intr-un castron faina cu zaharul si sarea, se face la mijloc o gropita, in care se baga oul si untul taiat cu cutitul in bucatele mici. Se amesteca toate ingredientele, apoi se framanta bine, pentru a obtine un aluat uniform. Se formeaza un bulgare care se pune, invelit intr-un servet, vreme de o ora la frigider.

Umplutura: Se curata merele, se taie in patru, li se scot samburii si casuta, apoi se taie in felioare cat mai subtiri. Se intinde aluatul intr-o foaie subtire. Se unge o forma de tarta (diametru cam 24 cm), se asterne in ea aluatul, ridicandu-l pe marginea formei in sus (putin mai inalt decat grosimea umpluturii). Se inteapa cu furculita in mai multe locuri. Se asaza feliile de mere in forme de cerc - de la margini spre centru - apoi se baga forma in cuptorul incins. Se coace cca 50-70 de minute. Intre timp, se pune mierea sa se topeasca intr-o cana bagata in apa fierbinte. Cand prajitura e gata, imediat ce se scoate de la cuptor, se toarna peste ea mierea fierbinte.

Specific: Franta

Prajituri

Crepes cu ciocolata si banane

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
2 oua, doua cani lapte, jumate de cana faina, praf de copt, 1 lingura zahar, un virf de cutit de sare, o cescuta ulei, 4 - 5 banane, un borcan crema ciocolata Nutella

Mod de preparare:

Se prepara compozitia pentru clatite din doua oua, lapte, zahar, faina, praf copt. Se prajesc clatitele in putin ulei, de preferabil intr-o tigaie tefal cu foarte putin sau deloc ulei. Cit sint inca fierbinti se ung pe toata suprafata cu o lingura sau doua de crema de ciocolata Nutella, apoi se felieaza o banana, sau jumatate daca sint mari si se asaza in mijloc diametral. Se ruleaza.Se pot servi calde sau reci, pudrate cu zahar pudra.

Specific: Franta

Foret Noire

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:
5 oua , 250 g zahar , 1 praf de copt , 10-12 linguri lapte , 2 linguritre cacao , 200 g faina, 1 crema pentru prajituri"Dr. Oetker"(ciocolata sau caramel), 1 pliculet nes, 1/2 kg frisca , 1/2 kg visine fara sîmburi .

Mod de preparare:

Albusurile se bat spuma ; galbenusurile se freaca cu zaharul pîna se face spuma. Se adauga laptele , cacao , praful de copt si albusurile batute.Se pune la cuptor în tava tapetata . Dupa ce s-a copt si s-a racit aluatul se taie în doua .
Se prepara crema dupa indicatiile de pe plic la care se adauga si nesul .
Se insiropeaza primul blat (cît mai bine) se pune1/2 crema ,peste ea 250 g visine si 200 g frisca . Se pune cel de-al doilea blat însiropat , crema , visinile si frisca.
Prajitura se poate face si fara a taia blatul în doua !!!
Se orneaza deasupra cu frisca ramasa.

Specific: Franta

Mascota

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

Crema: 250 gr ciocolata menaj, 100 gr unt, 4 oua,
Pentru montat: Piscoturi de sampanie 30 buc. sau cuvertura de ciocolara, o forma rotunda cu diametrul de 18-20 cm destul de adanca, o foaie de staniol pentru imbracat forma

Mod de preparare:

Se topeste ciocolata la bain - marie. Se adauga untul bucatele amestecand mereu apoi galbenusele si la sfarsit albusurile spuma . (Vasul cu compoziþia este mereu la bain-marie) Se unge cu unt o forma si se poate alege varianta urmatoare:Se serveste cu o crema englezeasca.

Specific: Franta

Prajitura Amandina

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:
blat: 10 oua, 300 g faina, 200 g zahar, 30 ml ulei, 50 ml apa, 20 ml, zahar ars, o lingurita pudra de migdale,
crema de portocale: 2 portocale, o lamiie, 300 g smintina, 20 g, amidon, 50 g unt, 300 g zahar, 4 galbenusuri, cateva linguri de apa
glazura: 400 g ciocolata, 2 linguri untdelemn rafinat
sirop: 200 ml apa, 80g zahar, lamiie rasa, esenta rom, coaja de portocala(confiata)

Mod de preparare:

Blatul: se separa ouale. albusurile se bat spuma cu zaharul. galbenusurile se amesteca cu ulei si apa, la care se adauga zaharul ars (nici cald, nici rece). Se toarna totul peste albusul batut, apoi se pune faina in ploaie si se amesteca pina totul se omogenizeaza. Se pune intr-o tava, in cuptor la temperatura medie. Usa cuptorului nu trebuie deschisa 15-20 de minute.

Crema de portocale:se pun intr-o craticioara sau cazanel galbenusurile, zaharul, untul, coaja rasa si zeama de portocale si lamiie si se amesteca. Se dizolva amidonul cu citeva linguri de apa rece si impreuna cu smintina bine incalzita, se introduc in compozitie. vasul cu compozitia se pune in alt vas mai mare cu apa clocotita si se bate cu telul pina se ingroasa crema fara sa dea in fiert.

Siropul: se pune apa si zaharul pe foc, intr-o craticioara si cind este destul delegat se adauga lamiie rasa, putina zeama de lamiie si esenta de rom pentru aroma + patratele de coaja de portocala confiate si se lasa pina la racirea completa inainte de folosire.

Glazura: ciocolata se rade pe razatoarea cu gauri mari, se pune intr-o craticioara pe alt vas cu apa clocotita si cind ciocolata s-a topit se adauga untdelemnul.

Asamblarea: blatul se lasa sa se raceasca, dupa care se taie 3 foi de marimi egale, care se insiropeaza in exces cu siropul .Pentru aceasta operatie se folosesc 3 platforme de marimea

tavii. Pe aceste platforme (carpator de exemplu) se lasa foile insiropate pina nu mai se scurge sirop. Peste prima foaie se aseaza crema, se pune cea de-a doua foaie care se da jos de pe platforma unde este, cu mare grija ca sa nu se rupa si se pune ultimul strat de crema, dupa care, in acelasi mod punem si ultima foaie peste prajitura. In acest stadiu prajitura se da la rece aproximativ o ora (pt a se intari crema). Se scoate din frigider si se taie bucati de aproximativ 8x4 cm. Fiecate bucata se trece prin glazura calduta acoperindu-se cu ciocolata pina la jumatate (partea de sus + partile laterale pina la jumatate).Se pune la rece si cind se serveste se orneaza prajitura cu o cireasa trecuta prin sirop si frisca (cu cirese sau visine trecute prin sirop si frisca).

Specific: Franta

Prajitura cu orez si fructe

Ingrediente:
Pentru aluat: 300 gr. faina, 100 gr. alune macinate, 200 gr. unt sau margarina, 100 gr. zahar, 1 zahar vanilat, un varf de cutit de sare, un ou.
Pentru umplutura: 3 oua, 500 gr. branza de vaci (slaba), 2 linguri zeama de lamaie, 2 linguri lapte, 100 gr. zahar, 20 gr. amidon, 600 gr. orez fiert in lapte.
In plus: grasime pentru tava, 8 piscoturi, 600 gr. prune (rosii), 600 gr. mere.

Mod de preparare:

Aluatul: Se framanta un aluat fraged si se lasa sa se odihneasca circa 30 de minute la frigider.
Umplutura: Se separa albusurile de galbenusuri. Se freaca galbenusurile cu branza de vaci, zeama de lamaie, laptele, zaharul si amidonul. Se incorporeaza orezul fiert in lapte si albusurile batute spuma. Se intinde aluatul si se aseaza in tava unsa. Se presara deasupra piscoturile zdrobite marunt. Se spala prunele, se scot samburii, se taie felii si se pun peste aluat. La fel se procedeaza si cu merele curatate si taiate. Se acopera cu orezul, se baga la cuptor si se coace 25 de minute la foc iute (200 C).

Apoi, se face focul mai mic (180 C) si se coace inca 35 de minute. Se stinge focul si se mai lasa prajitura 10 minute in cuptor.

Specific: Franta

Rulada fina cu ness

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:
blat:1 ou, 250 g zahar pudra, 250 g miez de nuca prajit si tocat, 2 linguri cacao, putin lichior de cacao sau cafea sau esenta de rom
crema:200 g unt, 50 g zahar pudra,
2 linguri ness, 3 galbenusuri
ornament: nuca de cocos sau miez de nuca macinat

Mod de preparare:

Se amesteca zaharul cu miezul de nuca, cacao, oul batut si lichior(20 ml) si se omogenizeaza compozitia. Pe o folie de staniol sau hartie pergament se intinde cu mana o foaie groasa cam de 5 mm. Peste foaie se intinde un strat de crema si se ruleaza cu ajutorul foliei de staniol. Dupa ce se ruleaza se presara cu cocos sau miez de nuca si se ruleaza imediat in folie de staniol si se baga in gongelator.Cand se scoate din cogelator se portioneaza si se serveste imediat.

Specific: Franta

Tiramisu cu crema Mascarpone

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:
6 lingurite cu virf de cafea, o sticluta cu esenta de rom, 400 gr. piscoturi Savoyardi, 4 oua, 7 linguri cu virf zahar; 500 gr. (2 cutii) supercrema Mascarpone sau 500 gr. smintina 24% grasime, 2 plicuri de praf de frisca; cacao pentru ornat

Mod de preparare:

Se face o cafea din 3 cani de apa si cele 6 lingurite de cafea si se lasa sa se raceasca; se freaca galbenusurile cu zaharul, pina aproape ca se topeste zaharul (cca 10-15 minute cu mixerul). Se adauga supercrema Mascarpone sau smintina si se amesteca cu mixerul pina devine consistenta ca frisca. Se introduce la frigider. Se bat albusurile spuma, dupa care se adauga praful de frisca (fara sa se dizolve in lapte) si se mai bate cu mixerul pina se incorporeaza praful de frisca in spuma. Se amesteca cele doua compozitii (cel cu albusurile si cel cu galbenusurile) si se introduce amestecul in congelator. Se adauga esenta de rom in cafeaua racita. Se inmoaie repede piscoturile in cafea, unul cite unul. Se tine o secunda piscotul in cafea, caci altfel se inmoaie prea tare. Se foloseste o tava de 4-5 cm inaltime, in care sa incapa aproximativ jumatate din cantitatea de piscoturi asezate unul linga altul (tava de friptura e perfecta). Se asaza un strat de piscoturi in tava. Se intinde jumatate din crema preparata, dupa care se asaza iar un strat de piscoturi si deasupra se intinde restul de crema. Se presara cacao deasupra, cu ajutorul unei strecuratoare de ceai.Se tine o zi la frigider, sa se patrunda piscoturile si se serveste

Specific: Italia

Spume si creme dulci

Amaretto creme brulee sau crema de zahar ars

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:
6 galbenusuri, 120 gr. zahar tos, 500 gr. frisca lichida, 50 ml. lichior amaretto (de migdale), 1 lingurita de esenta de vanilie, un praf de sare.

Mod de preparare:

Se pregateste cuptorul la o temperatura de 180 grade Celsius, si se aseaza gratarul pe mijlocul cuptorului, pe cat posibil.Se pregatesc 6 forme rezistente la temperatura inalta. Daca se poate sa fie intinse si joase, de o capacitate aproximativa 125 ml. Daca nu se gasesc asa, se pot folosi si altfel, important este sa fie intinse si joase. Se pun formele pe o tava putin adanca. Se pune frisca lichida la incalzit, dar nu trebuie sa clocoteasca, doar sa fie bine calduta.

Intre timp, se ameteca galbenusurile cu zaharul pt. cateva minute, pana se obtine o crema galben-deschis si putin groasa. Se adauga lichiorul de migdale, vanilia si sarea. se amesteca bine, doar pana totul s-a amestecat. Incet, si foarte putin, se toarna peste crema obtinuta, frisca incalzita, amestecand repede, pt. a nu lasa ca ouale sa se incalzeasca de la frisca. Se toarna compozitia in formele pregatite in prealabil. In tava se toarna apa fierbinte sa acopere jumatate inaltimea formelor, si se dau la cuptor, pt. 15-20 de minute, sau cand capata o culoare aurie, si pe marginea formei se vede ca sunt gata, doar mijlocul se misca putin daca se scutura forma sau tava. Sau mai usor, sunt gata, cand varful unui cutit cu lama subtire, iese curat din compozitie.

Se scot din cuptor si se scot din tava cu apa fierbinte, se pun la racit la temperatura camerei, dupa care se pot servi, sau pot fi invelite in folie si bagate la frigider. Se pot pastra la frigider pana la 4 zile.Se acopera suprafata formei cu un strat subtire de zahar, dupa care se poate pune pe gratarul de sus al cuptorului doar cateva secunde, pana ca s-a topit zaharul, formand o crusta aurie, sau daca exista, o butelie mica, care se foloseste pt. bucatarie, doar la incalzirea unor bucate, sau la topirea zaharului, in special. Se mai pot presara cateva bucati de migdale prajite, sau frunze de menta, pt. a-i da un look cat mai placut.

Specific: Franta

Crema sabaglione

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
6 oua, 250 gr. zahar, 1 pahar rom

Mod de preparare:

Se separa albusurile de galbenusuri. Se pun galbenusurile cu zaharul si romul intr-o cratita pe foc potrivit. Se amesteca incontinuu cu o lingura de lemn pina se ingroasa crema. Atunci se retrage de pe foc crema se se adauga cele 6 albusuri batute spuma. Se amesteca repede.Se serveste in cupe

Specific: Italia

Lapte de pasare

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:
oua, lapte, miere zahar, vanilie, rom

Mod de preparare:

Se taie vanilia, se curata si se adauga cu totul la laptele care fierbe. Ouala separate, se bate bezea albusul, apoi cu o lingura se fac gogosi in laptele fierbinte.Se adauga mierea, restul si galbenurusile (2 de persoana). Se raceste si astfel de serveste.In cupe din cristal etc si garnisite cu frunze de menta sau flori de orhidee etc. Desert super elegant, se poate servi la sampanie si la ocazii festive.

Specific: Franta

Torturi

Tort Caprese

Ingrediente:
250 g migdale taiate marunt, 150 g ciocolata amaruie, 6 oua mijlocii, 200 g unt moale, 150 g zahar, sare, 1 lingurita coaja rasa de lamaie, 3 linguri zahar pudra. In plus: grasime pentru uns forma.

Mod de preparare:

Se pun migdalele intr-o tigaie si se rumenesc fara grasime. Ciocolata, rupta bucatele, se topeste intr-o craticioara, pe baie de apa. - Se freaca bine untul, zaharul si un varf de cutit de sare si se incorporeaza cate-un galbenus, apoi migdalele prajite, ciocolata topita si la urma de tot albusurile batute spuma si coaja de lamaie. - Se toarna aluatul astfel obtinut intr-o forma (diametrul de 26 cm) unsa si se niveleaza. Se baga in cuptorul incins la 180?C si se coace aproximativ 45 de minute. Se scoate tortul din cuptor, se taie felii si se serveste caldut sau rece, presarat cu zahar pudra si - dupa gust - cu un sos de vanilie sau cu frisca batuta si fructe proaspete de padure.

Specific: Italia

Tort Joffre

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:
250 gr. unt, 6 oua , 250 gr. zahar pudra, 50 gr. cacao, 100 gr. zahar tos, 5 linguri apa, 1 lingura (cu virf) de faina

Mod de preparare:

Crema: Se amesteca bine cacao cu zaharul tos si cu apa si se pune pe foc mic sau pe un vas cu apa clocotita sa se inmoaie zaharul. Se lasa apoi deoparte sa se raceasca. Se freaca spuma untul cu zaharul pudra si se adauga pe rind 6 galbenusuri, frecind bine dupa fiecare. (Ouale sa nu fie de la frigider). Se adauga apoi siropul de cacao racit si se amesteca. Din crema se ia deoparte un sfert din cantitate iar restul se da la frigider.Se poate servi cu frisca

Specific: Franta

Tort Tiramisu cu crema de brinza

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

1 blat de tort de cacao, 3 linguri de cafea solubila, 2 oua, 100 gr zahar, 2 cutii de 200 gr brinza crema, 200 gr smintina sau frisca nebatuta,
50 gr cacao, 200 ml apa calda,

Mod de preparare:

Se dizolva cafeaua in apa calda si se lasa la racit. Intr-un bol se bat ouale cu zaharul timp de 10 minute cu mixerul. Se adauga brinza crema si smantana si se mai amesteca inca 10 minute cu mixerul. Se desface blatul in doua. Se insiropeaza partea de jos cu jumatate de cafea (fata exterioara) si cealalta jumatatate cu restul de lichid (partea interioara). Se acopera partea de jos a blatului cu jumatate din crema, se suprapune cealalta parte a blatului si se acopera cu restul de crema. Pe deaspura se cerne cacao, folosind o sita mica.Se tine la frigider cel putin 4-5 ore inainte de a fi servit.

Specific: Italia